



Exemple de « Menu Dégustation »

Les Entrées

LA VOLAILLE LANDAISE ET SON GRAIN

En salade, assaisonnée d'herbes
Façon Piémontaise aux condiments
Haricots de pays au yaourt et citron
Cromesquis de maïs au lait et son gaspacho

L'ASSIETTE DE NOS MERS

En carpaccio fraîcheur, le poulpe de roche
Le tartare aigre doux au piment, le guacamole de crabes
Quelques palourdes justes ouvertes et grillées aux herbes
Crèmeux de poissons fumés relevé de Wasabi

Les Plats

LE MERLU DE SAINT JEAN DE LUZ

Selon l'arrivage
Vierge de légumes au citron doux
Crèmeux de petits pois et sa fricassée de légumes
Bouillon *Aigo Boulido*, relevé d'aillet des Sablons

L'AGNEAU DU LIMOUSIN

Morceaux choisis et son épaule confite rôtis en cocotte
Sautoir de pommes de terre nouvelles et quelques légumes
Mesclun de salade sauvage de notre jardin

Fromages

NOTRE SELECTION DE FROMAGES A L'ASSIETTE

Maitre Fromager Déal, Meilleur Ouvrier de France 2004

Les Desserts

LA FRAISE ET LA CERISE

Le tiramisu gourmand rhubarbe et litchis
Son sorbet crèmeux
Salade fraîcheur liée de son coulis aux agrumes craquants

LE CHOCOLAT

En déclinaison
La tarte tiède, le craquant de café en nougatine sésame
Beignet chocolat, crème glacée au chocolat noisette