



Clin d'œil Gastronomique

Clin d'œil Gastronomique

45€

*Rouget juste saisi au beurre de truffe
et son émulsion*

§

*Magret de Canard « Dupérier » sauce Carambar,
écrasée de Pommes de terre au beurre doux*

§

Tube de fine mousse Chocolat Blanc et Kivi

Menu élaboré par nos chefs

Michael Puygrenier & Stanislas Rudeau



Clin d'œil Gastronomique

Clin d'œil Gastronomique

45€

*Quenelle de St Jacques au citron vert,
pommes rattes et Caviar d'Aquitaine*

§

*Carré d'Agneau Rôti
en Damier de croutes d'herbes, polenta snackée*

§

*Brioche perdue,
aux saveurs des îles et sorbet mangue*

Menu élaboré par nos chefs

Mickaël Prygrenier & Stanislas Rudeau



Clin d'œil Gastronomique

Clin d'œil Gastronomique

45€

*Magret de Canard du Sud Ouest
farci au foie gras*

§

*Pavé de Bar Poché à l'huile d'olive,
purée de pommes fruits et céleri*

§

*Gaufre maison aux éclats de pistaches
et de fraises confites*

Menu élaboré par nos chefs

Michael Puygrenier & Stanislas Rudeau



Clin d'œil Gastronomique

Clin d'œil Gastronomique

45€

Velouté d'Asperges aux saveurs de truffe

§

*Côtes d'Agneau marinées aux herbes fraîches,
jus corsé au piment d'Espelette, Haricots Tarbais*

§

*Feuilleté de Fraises et crème pistache,
sorbet et fraises Tagada*

Menu élaboré par nos chefs

Mickaël Puygrenier & Stanislas Rudeau