



Menu de dégustation

1

janvier

Amuse Gueules...

« Piquillo » farcis de brandade de morue

Salade d'endives au safran, truite fumée et herbes fraîches

Entrée...

Soupe aux pattes et petite boule de viande du bouillon

Le poisson...

Filet de loup de mer sauvage sur purée de chou-fleur,
petits légumes à la vapeur

Le plat...

Tournedos de chamois sauvage, sauce Oporto, brisure de foie gras et
truffes, gratin dauphinois

L'avant dessert...

Ananas au safran, mousse de coconut

Le dessert...

Tarte fine de pomme au Calvados, quenelle de glace à la vanille

Mignardises et café

60 euros / pax

La réservation se réalisera après le dépôt de 30 euros par personne au compte: ES15 0130 0022 3101 5013 2268 ou bien AD96 0003 1101 1086 8041 0102. Le dépôt doit se faire avant le 15/12/18, en indiquant la date de la réservation, le nom et le numéro de commensaux.
Le prix n'inclus pas les boissons et le service de table.