



Formule Foy De Peyrault – 49 €

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert
*Supplément de 3 € pour les produits avec **


Entrées



-  Oeuf Façon Meurette
-  Tartelette d'Asperge, Sauce Hollandaise
- Sardines en Escabèche
- Tartare de Thon & Mangue
- Foie Gras de Canard Marbré, Condiment Rhubarbe *

Plats



- Bar & Fenouil Confit, Beurre Monté au Vermouth
- Sole Meunière, Riz Impérial Sauté *
- Magret de Canard, Purée de Carotte & Légumes Printaniers
- Saltimbocca de Veau, Polenta Grillée aux Olives
-  Risotto de Pâte Langue d'Oiseau & Champignons

Desserts



- Rhubarbe Mikoot sur son Biscuit
- Chocolat & ses Textures, Sauge Ananas du Jardin
- Le Pamplemousse Fine Coque Meringuée, Jus d'Agave
- Le Soufflé au Limoncello, Sorbet Ricqlès

Origine des viandes : Canard & Veau : Nés, élevés et abattus en France