

Formule Foy De Peyrault – 48 €

*Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert (choix dans la Carte)
Supplément de 3 € pour les produits avec **

Entrées



Daurade Royale Marinée à l'Aneth, Yaourt Yuzu & Eau de Concombre

L'Oeuf Mousseux, Caviar d'Aquitaine, Salade d'Herbes Sauvages



Combinaison Asperge & Verpe de Bohême au Charbon Végétal

Foie Gras de Canard au Naturel, Rhubarbe Confite, Pain de Maïs Toasté *

Plats



Pavé de Maigre, Crème d'Oseille, Célerisotto

Saumon Label Rouge Cuit à Basse Température, Pommes de Terre Confites, Emulsion de Jus de Coques

Côte de Cochon de la Ferme Abotia, Eventail de Courgette, Jus au Parfum de Romarin

Demi Magret de Canard, Jus Verveine & Porto, CPomme de Terre Boulangère à la Truffe d'Été



Risotto de Pâtes Langue d'Oiseau aux Champignons

Plateau de Fromages A.O.P. - 10 €



Desserts



Millefeuille aux Figues, Sorbet Yuzu

Crèmeux au Chocolat, Marmelade de Banane

Ananas Rôti au Miel du Château & Poivre de Sichuan, Sorbet Piña Colada

Le Soufflé au Génépi