

## Formule Foy De Peyrault – 48 €

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

### Entrées



Velouté de Potimarron, Chèvre aux Herbes, Mouillette aux Eclats de Marron  
L'Oeuf Mousseux, Caviar d'Aquitaine, Salade de Pousse  
Tartare de Saint Jacques à la Grenade & Citron Vert, Huile d'Herbes  
Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Condiment Poire/Gingembre, Brioche à la Farine de Châtaigne \*

### Plats



Médailon de Lotte Pané au Gomasio Marin, Crémeux Butternut, Ecume Safranée  
Noix de Saint Jacques, Corail d'Oursin, Risotto de Riz Vénéré, Huile de Roquette  
Côte de Veau Basse Température Saisie au Barbecue, Légumes Racine, Jus à la Moutarde Violette  
Filet de Bœuf Charolais, Patate Douce Crémeuse, Sauce Poivre Vert \*



Boullgour Sauté & Légumes à la Ricotta

**Plateau de Fromages A.O.P. - 10 €**



### Desserts



Moelleux Chocolat, Cœur Fruits Rouges, Glace Noix de Coco  
Le Soufflé Chaud au Limoncello, Sorbet Citron  
Brioche Perdue Comme un Burger, Glace Snickers  
Ravioles d'Ananas Frais, Sorbet Pina Colada  
Sabayon de fruits Frais à l'Amaretto, Sorbet Mandarine