

## Formule Foy De Peyrault – 48 €

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

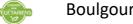
## **Entrées**

**බංබංබං**බ

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

Médaillon 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 \*



Boulgour Sauté & Légumes à la Ricotta

Plateau de Fromages A.O.P. - 10 €



**Desserts** 

ಹಿಡಿಕಿಕಿ

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

