



MENU

Trio d'Amuse-bouche du moment

ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras du Gers, chutney aux épices et
Pain de campagne grillé.

ou

Tartare de thon rouge de pêche locale, vinaigrette croquante
aux graines de grenade, croustillant de pois chiche.

PLATS

Pavé de maigre sauvage en vapeur de coquillage,
Risotto crémeux de petit épeautre aux herbes du jardin.

ou

Pièce de Veau taillée dans la noix, jus aux écorces d'orange,
Mijotée de légumes printaniers lié dans un beurre de truffes.

DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés par Thomas Métin.

ou

Entremet aux fruits rouges et biscuit moelleux aux amandes.