



# MENU DU

# 13 Juillet



## MENU DÉGUSTATION

**69€**

### POUR COMMENCER...

#### LE FOIE GRAS

Mit-cuit, confit fruits rouges, pain feuilleté.

### POUR SUIVRE...

#### LA RAVIOLE DE GAMBAS ET LANGOUSTINE

Purée de fenouil, noix de cajou, jus de la presse.

### POISSON OU VIANDE AU CHOIX

#### LE SUPRÊME DE PINTADE

Petit pois à la française, lard fumé, purée d'oignon caramélisée, jus de volaille

**OU**

#### LE CABILLAUD

Orzo au citron confit et cebette, chorizo Bellota, jus de viande aux pequillos et estragon.

### PRÉ-DESSERT

#### L'EXOTIQUE

Carottes marinées au jus de passion, crémeux citron coriandre, minestrone de fruits exotiques, sorbet mangue.

### POUR CONCLURE

#### L'ÉCLAIR

Fraise pistache, pesto basilic, sorbet fraise.