

59.00€

DB
DOMAINE DE BAULIEU
■■■■■



L'INITIATION

*Le Chef et ses équipes vous présentent le Menu
en 5 services que vous allez déguster.*

Patiences.



Amuse-bouches.



Foie gras de canard poêlé de la Ferme du Puntoun. Belles
girolles, abricots rôtis. Sopa de Milhòc à manger aux
feuilles de basilic. Jus aigre doux de ce fruit chargé de
soleil.



Beau morceau de Lou Béthêt, sous une croûte de noisette de La
Maison Carayon.

Panisse bien frit. Gratin de penne rigate, tartuffa et pistache.
Belle réduction d'un jus de viande en gastrique d'orange et Cordialor.



Fromage de chèvre, servi frais et en mousse, pain brûlé.
Salade de roquette bien assaisonnée à la vinaigrette de miel
des Pyrénées d'Aurélien Prim.
Crème glacée au thym du Jardin



Riz rond en déclinaison de texture et de cuisson. Meringue
cuite vapeur. Un rafraîchissant sorbet citron et coriandre.



Mignardises.