

Foie gras mi-cuit et sa gelée d'oignons confits au
thym

Ou

Carpaccio de Dorade sébaste aux agrumes et sa
pointe vanillée

Thon fumé au bois de citronniers, risotto
croustillant aux olives noires et artichauts et sa
sauce chimichurri

Ou

Ballottine de volaille aux girolles, émulsion au vin
du Gers, curlurgiones de pomme de terre à l'ail noir

Macaron parfumé à la verveine, et son crémeux
de citron vert

Ou

Croquant de chocolat noir, et son délice de
patates douces, grué de fèves de cacao

40€ hors boissons