

MENU de Pentecôte[®]

55€

PRÉLUDES DU CHEF

ENTRÉE

Le Foie Gras de la Ferme du Puntoun

Mi-cuit, tartare de kiwi français acidulé aux herbes fraîches, chutney lissé d'oignons rouges au poivre de Sichuan gersois, toast de pain de campagne au levain.

PLAT

Le Quasi de Veau « Lou Béthêt » Label Rouge

Longuement cuit à basse température, condiment de courgettes bio de notre maraîcher façon crumble au granola de noisettes et parmesan, mousseline de pommes de terre nouvelles, jus de veau corsé.

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOF DOMINIQUE BOUCHAIT :

Supplément de 10€ par personne

DESSERT

Soufflé glacé au Grand Marnier

Ce menu est proposé en version unique, mais nous nous adaptons avec plaisir à vos envies et régimes alimentaires.