



MENU DEJEUNER

MENU EPICE

Gaspacho de tomate Andalou, rillettes de lapin à la menthe

Pavé de thon mi- cuit, cœurs de palmiers et vierge de légumes

Millefeuille à la vanille

MENU SENTEUR

Brandade de morue, tomates confites en aigo Boulido

Le cochon » Duroc de Batallé », légumes et pommes fruits au romarin

Crème brûlée au praliné

MENU ACIDULE

Salade d'encornets au thym, émulsion marine

Filet de daurade juste saisie, ratatouille et jus acidulé

Melon à la poêle, pistaches et sorbet au Vin cuit



MENU FRAICHEUR

Taboulé de coquillages à la menthe

Filet mignon de porc, mousseline de cèleri et crème de grue cacao

Financier comme une tartelette, framboises et crème vanillée

MENU EXOTISME

Tartare de magret et pommes de terre, oignons frits et fromage frais

Poêlée de gambas aux herbes et caviar d'aubergine

Parfait glacé au whisky, sorbet à la banane