

" Menu Dégustation "
à 33€

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard au torchon (origine : Périgord) mi-cuit, chutney de mangues

ou

*Ravioles " maison " saumon et fondue de poireaux
langoustines juste snackées et son crémeux de cèpes*

*Noix de Saint-Jacques (origine : Atlantique) poêlées , flambées au cognac
et son crémeux de crustacés*

ou

Pavé de bœuf (origine : Aveyron) sauce échalottes au vin rouge

Bleu des Causse des Caves de " Peyrelade ", confiture pommes/nectarine "maison"

ou

Carte des desserts

(A commander en début de repas)

(Taxe et service compris)