

MENU DEGUSTATION (58€)

Foie Gras du Gers Poëllé, Artichaut poivrade, Girolles et
groseilles/cassis. Confit de nèfles.

—

Chair de tourteaux, Tuile de Tapioca Fine gelée de piquillos et
crème glacée persil

—

Le Terre/Mer : Filet de Bœuf Black Angus, crème de carottes,
couteaux, palourdes. Tartare de bœuf et huitres fines d'eaux
claires. Crémeux épinard.

—

Assiettes de fromage affinés

—

Crémeux chocolat, mures, crumble noisette et crème glacée à la
Violette.

*Pour accompagner ce menu dégustation, le chef vous propose un accord mets et
vins (30€)*

