



MENU LES YEUX FERMES

Disponible le midi du mardi au vendredi

À partir de 14 personnes

**Mise à disposition de notre salle en pierre
de tuffeau**

UNE ENTREE/UN PLAT/UN DESSERT 25 €

**ELABORE EN FONCTION DES PRODUITS DU
MARCHE AVEC LE CHEF**



Menu

Une entrée/un plat/un dessert 38 €

Servi du mardi au dimanche midi

Mise à disposition de notre salle en tuffeau

à partir de 14 personnes

Sablé noisette/champignons/chiffonnade de magret fumé

Saumon fumé en ballotine/coulis coriandre

**Pâté en croute de faisan/copeaux de foie gras/confit
d'airelles**

Croustillant parmesan/crémeux basilic/jeunes légumes

**Ravioles de crabe/crevette rôti au thym/coulis poivrons
rouges**

**Ballotine de poularde/légumes des jardins des sables/sauce
financière**

**Poitrine de pintade fermière/purée de châtaignes/choux
fleurs/jus au thym**

**Carré de veau cuit à basse température/champignons/sauce
périgieux**

**Dos de cabillaud cuit sur peau/embeurrée de choux/crumble
chorizo/coulis crustacé**

**Dorade sébaste à l'unilatérale/purée de patate douce/
poireaux/sauce berçy**

Macaron clémentines/ganache chocolat blanc/vanille d' Ouganda

Sablé praliné/marron confit/noisettes torréfiées

Pavlova agrumes/crémeux mangue/coulis passion

Royal chocolat/caramel beurre salé

Le caramel dans tous ses états