

- MENU DES VERGERS A 38€ -



Velouté de potimarron, pancetta, œuf parfait et noisettes grillées

Ou

Terrine « Retour de chasse » : Veau, gibier, cochon du Pays Basque

Croustillant d'escalope de saumon fumé grillé, criques de pommes de terre, ricotta aux herbes, épinards, coulis de potimarron

Ou

Suprême de pintade en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre, crème de truffe

Ou

Risotto de langues d'oiseaux, coulis de potimarron, épinards, beaufort & noisettes grillées

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier & mesclun

Ou

Faisselle accompagnée de coulis de fruits rouges, de crème ou de miel

Ou

Tartelette aux poires, crème d'amande et sorbet à la poire Williams

Ou

Eclair au chocolat Grand Cru Valrhona