

Compositions gastronomiques autour des gibiers - Déc. 2024

Comme une ôde au règne animal, ce menu vient telle une apothéose, clôturer notre année gastronomique.

MENU

SERVI LES 28, 29, 30 Novembre, 1er, 5, 6, 7 et 8 Décembre 2024

Farandole de canailleries pour vous mettre en appétit...

Coupe de fines bulles dès votre arrivée.



Le Colvert et le canard des Landes

En terrine "comme une hure" / Le canard des Landes confit / Le Colvert cuit en basse température / Vin de Sauternes

Le Sanglier et le foie gras de Mulard

En gâteau Opéra / Foie gras en terrine / Jambon de Sanglier fumé au bois de hêtre / Fine gelée à l'Armagnac

Le Faisan, le Ris de veau et la truffe brune

En vol-au-vent "A la royale" / Feuilleté croustillant au beurre / Jus de volaille monté à la crème d'Isigny-sur-mer

Le Ramier et l'oignon de Roscoff

En sauce poivrade / Le filet juste grillé / Oignons de Roscoff compotes au genièvre des Houyeux

La Biche "au pays du Lotus"

En ravioles cuites à la vapeur / Bouillon comme un Oxtail / Gingembre et citronnelle

Le Lièvre et les champignons des bois

En cuisson douce / Jus des coffres fumés / Risotto aux champignons des bois et vieux Parmesan

Le Chevreuil et le cassis

En filet de dos passé à la flamme / Jus de viande au cassis de nos conserves

Le Dessert

En chocolat, pour un brownie aux noix de pécan. Petits fruits acidulés en gelée. Poudre de framboises



Nespresso Roma - Nespresso Décaféinato - Thés & mignardises

Menu complet all-inclusive.

En 8 services, fines bulles apéritives, accords des vins prestigés, ½ l d'eau pour 2, café ou thé : 95€/pers.

NB: Les chèques cadeaux ne sont pas utilisables pour ce menu spécial...

Servi **sans aucuns changements**, ces 28, 29, 30 Novembre, 1er, 5, 6, 7 et 8 Décembre 2024

Le menu est accompagné d'une sélection des vins « prestigés » incluse dans le prix.

Toutefois, le menu est disponible "sans l'accord des vins" : Il sera facturé 75€. (Un apéritif sans alcool est prévu et inclus dans ce prix)