



Amuse Bouche

***Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée
Ecume de Gingembre et Citronnelle***

* * * * *

***Noix de Coquilles Saint-Jacques en Brochette de Romarin
Risotto Onctueux et Riz Sauvage au Parmesan
Champignons d'Hiver***

* * * * *

***Suprême de Volaille Fermière des Landes
Réduction de Jus de Betterave Rouge
Potimarron Glacé, Chou Bok-Choy et Pommes Dauphine***

* * * * *

***Coussin des Amoureux, Mousse Chocolat Blanc - Vanille
Cœur Coulant « Fraise Maras des Bois », Sorbet Coco***

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives

Jusqu'à 21h30

90.-Euros