



# MENU GOURMAND

Servi uniquement le soir et week-end

**36 €**

- ◆ Tranche de Foie gras de canard rôti entier au poivre de Sichuan  
compotée de coing rafraîchissante  
Ou
- ◆ Queue de langoustines côtière, en feuille de châtaignier, sucrose du Berry,  
émulsion de marron parfumée à la truffe blanche
- ◆ Ris de veau rôti au jus de viande, sauce au vin rouge, garniture de saison  
(Supplément 4€)  
Ou
- ◆ Magret de canard du Sud-Ouest, cuit basse température (300g), garniture de saison  
Ou
- ◆ La Pièce du boucher dorée au beurre et à la fleur de sel de l'île de Ré,  
garniture de saison  
Ou
- ◆ Noix de Saint Jacques dorées au beurre, bisque de crustacé, garniture de saison
  - ◆ Assiette de fromage  
Ou (Et supplément de 4 €)
- ◆ Dessert au choix de la carte