

MENU DE JEUNER-DINER VIN INCLUS

41,00 €

ENTREES AU CHOIX

L'œuf parfait (cuit à 64°) façon Meurette et toast au foie gras de canard mi-cuit (IGP/S/O)

Céviché de poisson du moment, herbes vertes et fruits exotiques, condiments

Salade au magret de canard fumé, toast au foie gras de canard mi-cuit (IGP/S/O), copeaux de Parmesan, graines et tomates confites

PLATS AU CHOIX

Ballotine de suprême de poulet fermier cuit en basse température en farce de truffe, jus réduit

Le poisson du marché "Cuisson nacrée" crème de têtes de gambas

Magret de canard (IGP/S/O) rôti sauce Périgourdine (truffe, foie gras de canard IGP/S/O, Porto)

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE LEGUMES DU MOMENT

DESSERTS AU CHOIX

Cannelé de Saint-Emilion "fait maison" comme une profiterole, glace vanille et sauce chocolat

Brioche façon pain perdu et glace à la vanille Bourbon

Pavlova aux fruits du moment

*Vin du Repas: 1 bouteille de Saint-Emilion AOC ou Puissequin Saint-Emilion AOC
ou Lussac Saint-Emilion AOC & millésime selon disponibilité*

1 Bouteille pour 4 personnes