

Menu Gourmand (29,50€)

Comme un Sandwich, facon saint clair, salade Landaise de jeune pousse de mesclum, Magret fumé et copeaux de Parmegiane Reggiano

Terrine de morue dessalée a l'aioli, espadon assaisonné d'un Mélange de moutarde et de piments d'Espelette, pistou d'encornets.

L'incontournable millefeuille de foie gras poêlé et Mi-cuit en Terrine, croustillant de Ravioles et Chutney de Figues confites

Mélange de Coquillages et Crevettes, Huîtres spéciales fines de Thau en direct de nos Parcs, élevées et affinées par nos soins

Filet de Boeuf poêlé, petites Pommes de terre rissolées, sauté des sous bois, réduction de fond de veau aux senteurs de truffes

Baudroie en Bourride facon Saint Clair mixepoix de légumes croquants, Croûtons frits et Artichauts Poêlés

Le veau : le filet poêlé lentement dans un cuivre, le foie en persillade, le ris à la crème de morille

Filet de daurade et Saint-Jacques piquée de Magret fumé, infusion de basilic à la citronnelle, le tout servi en transparence

*Panaché de Desserts et Pâtisseries en assiette Gourmande
quenelles de Sorbet et Glace Artisanale*