



## Menu Dégustation

Amuse bouche

~

Foie gras du Périgord rôti,  
Tartelette aux betteraves, Pomme verte  
*Alsace Gewurztraminer « Vendange Tardive », D. Ostertag 2007*

~

Raviolo de langoustines et homard,  
Caviar Pétrossian, vinaigrette citron vert  
*St-Aubin « En Remilly », M. Colin 2008*

~

Turbot de Bretagne braisé au « Côte Rôtie »,  
Mousseline de ratte au raifort

~

Carré d'agneau Allaiton rôti, poitrine fumée au bois de cèdre,  
Poivron farci

ou

Canard rôti au miel du potager du roi  
Choux vert fumé, blettes braisées  
Jus de cuisson  
*Coteaux du Languedoc, D. de Montcalmes 2007*

~



Sélection de fromages Maisons Alléosse et Fabre  
*(Supplément)*

ou

Fraise frappée à la pomme verte,  
Guimauve acidulée à la fraise  
*Moscato d'Asti La Spinetta 2008*

~

Ananas glacé à la meringue,  
Minestrone à la noix de coco

~

Chocolat croustillant,  
Mandarine acidulée au parfum de noisettes  
*Banyuls Rimage 2008 Les Clos de Paulilles*

Menu à 170€

*Sélection de vins au verre 90 €*

