

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

Menu Dégustation

Amuse bouche
~

Foie Gras du Périgord,
Pomme de terre rôtie aux saveurs d'Automne
Coteaux du Layon « Les Bruandières » P. Baudouin 2009
~

Raviolo de langoustines d'Écosse,
Caviar d'Aquitaine, velouté au Champagne
Vin de Pays des Côtes Catalanes Domaine de L'Horizon 2008
~

Turbot de la Côte Atlantique braisé au « Côte Rôtie »,
Purée d'ail nouveau et poire à la vanille d'Haïti
~

Carré d'agneau Allaiton cuit au four,
Endive braisée aux noisettes,
Cèpes bouchons et jus d'agneau
ou
Pigeon Royal de Bresse fondant, noisettes torréfiées,
Choux rave et Amandine rôtie
Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Télégraphe 2006
~

Sélection de fromages Maisons Alléosse et Fabre
(supplément 10€)

ou

Pré dessert

Moscato d'Asti « San Grod » Torelli 2010
~

Cristalline de poire, sabayon acidulé à la mandarine
~

Chocolat croustillant au parfum de noisette,
Parfait glacé vanille acidulé aux agrumes
Porto LBV Domaine Nieport 2005

Menu à 190 €

Sélection de vins au verre 95 €