

# Soirée Anniversaire

## Menu Dégustation

Mises en bouche

\* \* \*

Trilogie d'entrées

Velouté de cèpes, crispy de lard, sarrasin  
Huître d'Isigny N°2 de chez José Jeanne, gelée légère d'épinard, perles noires  
Foie gras de canard du Sud Ouest  
condiment de clémentine et toasts

\* \* \*

Queues de crevettes sauvages en velouté de homard  
salpicon fraîcheur, notes de safran

\* \* \*

Sorbet pamplemousse rouge de Valence  
au Muscat de Risevalt Lafage

\* \* \*

Pressé de pintade de la Ferme du Louvier  
légumes forestiers, châtaignes,  
jus serré à la pomme rouge

\* \* \*

Quelque feuilles, fraîcheur de fromage  
de la Ferme des Peupliers, à la ciboulette

\* \* \*

\* Palette de desserts et sorbet

49 €

( Hors boisson )