la DUCHESSE

En choisissant une entrée un plat et un dessert faites votre menu – Réservable dès 4 personnes - Cette prestation comprend la privatisation de la salle

Menu midi 35 €

Entrée au choix

- **Poêlés de champignon, crème de poitrine fumée, jaune d'œuf confit et oignons frits**
- **Camembert rôti miel romarin**
- **Velouté de potimarron et butternut, noisette caramélisée et croutons à l'ail**

Plat au choix

- **Pavé de boeuf, jus corsé, pommes au four, échalotes confites au vin rouge, carottes glacées**
- **Pavé de cochon confit, mousseline de tubéreux, carottes et navets glacés, jus corsé et crumble salé**
- **Pavé de truite des Pyrénées, mousseline de carotte aux agrumes, champignon et sauce verte**
- **Risotto au champignon du moment**

Dessert au choix

- **Mousse chocolat**
- **Tiramisu**
- **Crumble pomme poire et crème glacée à la vanille**

Aa ²

Tous les menus doivent être réservé 48h a l'avance
Toutes nos viandes viennent de coopérative fermière de Gironde
Nos poissons sont issus de pêche côtière française
Nos légumes sont de saison et local (dans la mesure du raisonnable)

la DUCHESSE

En choisissant une entrée un plat et un dessert faites votre menu – Réservable dès 4 personnes - Cette prestation comprend la privatisation de la salle

Menu midi 48 €

Entrée au choix

- **Cromesquis de cochon confit sauce gribiche**
- **Cromesquis de bœuf au cœur coulant de mozzarella fumée, jus réduit, caramel de betterave**
- **Raviole de langoustine basilic, jus réduit de volaille et condiment bisque langoustine**

Plat au choix

- **1 /2 magret de canard rôti, mousseline de patate douce, chips de patate douce, sauce miel gingembre**
- **Seiche en persillade, bisque de langoustine, épinard frais et pickles de chou et d'oignon**
- **Carré d'agneau thym miel et romarin, pomme de terre au four et légumes de saison rôtis miel soja**

Dessert au choix

- **Crème brulée à la pistache**
- **Brioche perdue ;caramel beurre salé, mini meringue, chantilly et amende torréfiées**
- **Profiteroles**

Tous les menus doivent être réservé 48h a l'avance
Toutes nos viandes viennent de coopérative fermière de Gironde
Nos poissons sont issus de pêche côtière française
Nos légumes sont de saison et local (dans la mesure du raisonnable)

la DUCHESSE

En choisissant une entrée un plat et un dessert faites votre menu – Réservable dès 3 personnes - Cette prestation comprend la privatisation de la salle

Menu 70 €
(Supplément de 20 euros pour avoir un accord vin)

Amuse-bouche au choix

- **Saint jacques, infusé à l'huile de laurier, noisette torréfiée.**
- **Cromesquis de cochon confit, jus corsé**
- **Gravelax de truite des Pyrénées, crème de mozzarella fumée et radis bleu meat**

Entrée au choix

- **Tartare de bar ou dorade (selon la pêche du jour), mousseline carotte agrume, émulsion citronnée, condiment bisque de langoustines**
- **Cèpes poêlés , crème de poitrine fumée, œuf mollet pané, croutons à l'ail et huile de thym**
- **Vol-au-vent champignons, crème de thym et laurier, jeune carotte multicolore en pickle, huile de noix, oignon frit, jaune d'œuf confit.**

Plat au choix

- **Côte de bœuf a partagé, pomme de terre et champignons en persillade échalotes en deux façons – sauce au choix**
- **Quasi de veau, carottes glacées, champignons rôtis, écrasé de pomme de terre à la truffe, échalotes confites, jus réduit.**
- **Saint Jacques poêlées, mousseline de panais à la vanille, shiitake, émulsion corail et thym citronné, échalotes frites**

Dessert au choix

- **Forêt noire en verrine**
- **Fraisier**
- **Profiterole**

Tous les menus doivent être réservé 48h a l'avance
Toutes nos viandes viennent de coopérative fermière de Gironde
Nos poissons sont issus de pêche côtière française
Nos légumes sont de saison et local (dans la mesure du raisonnable)