

Evasion Gourmande

Menu Carte au fil des saisons (58 €)

L'Encas

Les Entrées (à la carte 24 €)

Foie Gras - Gomasio Marin - Betteraves :

Marbré de foie gras de canard en chapelure de Gomasio Marin, betterave déclinée (en fraîcheur, en chips, en chutney et en fraîcheur), dentelle de pain rôti à l'huile d'olives.

Ou

Gambas – Sarrasin – Banane – Poivre :

Gambas marinées à cru au sarrasin soufflé, chips de Plantain, gel banane/piment/poivre, houmous de sarrasin, Banane fraîche, écume au poivre

Ou

***Fraîcheur de Thon Rouge de Méditerranée (* au menu ou à la carte supplément 5 €)**

Le Thon Cru mariné façon Ceviche, glace salée coco/piment, pickles et pulpe de légumes

Les Plats (à la carte 30 €)

Tataki d'Espadon au Tapioca Soufflé :

Sauce Souchet, risotto crémeux au Parmesan et coques juste grillées, Petite salade de fenouil et poireaux à cru

Ou

Wellington d'épaule de veau Blonde d'Aquitaine

L'Epaule Confite, galette de blé noir, Duxelles et chips de champignons, déclinaison d'Aubergines au Saté, tuile sarrasin

Ou

Filets de Cailles Française – Artichauts – Oignons Grelots – Lard

Cocotte de filets de cailles et oignons glacés, artichauts barigoule, lardons dorés, artichauts marinés, pulpe d'oignons confits
Ecume de lard et Jus réduit de volaille

Ou

***Bœuf Wagyu Japonais (125gr), (* au menu ou à la carte supplément 45 €)**

huile de sésame noir, sauce soja 12 mois, graines de sésames à la Prune Umeboshi, makis dorés et Caviar Arenka

Les Desserts (à la carte 14 €)

Cerises – Noisettes – Citronnelle

En Tartelette, crémeux citronnelle, noisettes en crumble, torréfiées et en émulsion à la citronnelle
Cerises en compotée, en gel et confites, crème glacée citronnelle

Ou

Carré Gourmand Chocolat Blanc – Pêche – Hibiscus – Verveine

Coque chocolat blanc/Verveine, mousse pêche/verveine, cœur et sorbet hibiscus, gel pêche
sable chocolat blanc et financier

Ou

Cromesquis de Tomme des Croquants en chapelure de Noix du Périgord

« ketchup » poivron et framboise, crispy framboises, jeunes pousses à l'huile vierge et Noix