

# Menu Prestige

## *Le cocktail*

Finger de foie gras au cacao amer  
Cuillère de chèvre frais et son fruit de saison  
Cub's de saumon fumé maison, pickles de concombre  
Homard et perle de yuzu sur croustillant manioc

## *L'entrée*

**Belles langoustines rôties en duo,**  
variation autour d'un légumes du temps, crème de yaourt

## *Le plat*

**La belle volaille jaune des Landes,**  
dans l'esprit d'un Rossini, lard Colonnata et truffonade

## *Le fromage*

**Trio d'affinés,**  
tranche de campagne, confiture de cerise noire

## *Le dessert*

**Finger chocolat caramel**  
crème glacée à la cacahuète grillée

3 mignardises

*Petits pains*

## *Les boissons*

Eaux plate et gazeuse

\*Champagne Pommery Grand Crus Millésime 2008

\*Riesling Grand cru Kaefferkopf Vieilles Vignes - 2017

\*Château La Grave Figeac - Saint Emilion - 2014

\*Pessac-Leognan, Blanc

Café ou thé

## *Autres boissons à la carte*

  
ARLETTE  
GRUSS

  
L a c o s t e ®

# Menu Végétarien

## *Le cocktail*

Amuse-bouches végétariens

## *L'entrée*

**Saumon végétal,**  
Endive et crème de citron, wakamé

## *Le plat*

**Oeuf cuit basse température,**  
Purée truffée et légumes d'hivers

## *Le fromage*

**Trio d'affinés,**  
tranche de campagne, confiture de cerise noire

## *Le dessert*

**Finger chocolat caramel**  
crème glacée à la cacahuète grillée

3 mignardises

*Petits pains*

## *Les boissons*

Eaux plate et gazeuse

\*Champagne Pommery Grand Crus Millésime 2008

\*Riesling Grand cru Kaefferkopf Vieilles Vignes - 2017

\*Château La Grave Figeac - Saint Emilion - 2014

\*Pessac-Leognan, Blanc

Café ou thé

## *Autres boissons à la carte*



# Menu Enfant (-10 ans)



## *L'entrée*

**Crudités et jambon, comme les grands !**

## *Le plat*

**Suprême de volaille et son jus,  
Purée truffée et pommes noisettes**

## *Le dessert*

**Duo glacé**

Vanille et chocolat

3 mignardises

*Petits pains*

## *Les boissons*

Eaux plate et gazeuse

Jus de pomme bio de la maison Meneau

## *Autres boissons à la carte*

