LES PRÉMICES

PALOURDES

PANAIS / SALICORNES / VIEUX VINAIGRE
30 €

FOIE FRAIS DE CANARD

RÔTI AUX COURGES / FIGUES ET NOISETTES
34 €

COLLECTION DE BLEDA-RABA PHILIPPE AUDA

COLONATTA / GINGEMBRE / POIRE
32 €

BOUI-ABAÏSSO

PETITE PÊCHE DE PAYS / VÉGÉTAUX / CONDIMENTS
34 €

LA TERRE ET LA MER

HOMARD BLEU

RÔTI À L'ESTRAGON
60 €

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES

CHOUX VERT ET TRUFFES D'AUTOMNE
48 €

MERLU SAUVAGE

HUÎTRES / CRESSON / JEUNES POIREAUX
42 €

JARRET DE VEAU DE LAIT

TOPINAMBOUR / CÉLERI / SAUGE
45 €

CHEVREUIL DE CHASSE

FILET RÔTI AU POIVRE TIMUT / PAMPLEMOUSSE / COURGE
47 €

PALOMBE OU PERDREAU DE CHASSE

RÔTI / LÉGUMES EN POTÉE / JUS AU GENIÈVRE
50 €

LES DOUCEURS

THÉ BOLÉRO MARIAGE FRÈRES

SOUFFLÉ / BOUCHÉE MANDARINE / FRAPPÉ & AGRUMES
18 €

FIGUES VIOLETTES DE PAYS

MAURY / BROUSSE / JEUX DE TEXTURES
19 €

SPHÈRE CHOCO-OR

OPALYS / CRUMBLE / POMMES
19 €

FROMAGES FERMIERS AFFINÉS

18 €

BALADE GOURMANDE

COLLECTION DE BLEDA-RABA

BOUI-ABAISSO

FOIE FRAIS

PALOURDES

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES

CHEVREUIL DE CHASSE

LA PALETTE DES DOUCEURS ...

110 €

122 € AVEC LE FROMAGE
ACCORDS METS ET VINS 55 €

DÉGUSTATION

BOUI-ABAISSO,,,

PALOURDES

COQUILLES SAINT JACQUES

CHEVREUIL

FENOUIL & CITRON

SPHÈRE CHOCO-OR

88 €

97 € AVEC LE FROMAGE
ACCORDS METS ET VINS 43 €

DÉCOUVERTE ...

FOIE

MERLU SAUVAGE

JARRET DE VEAU

FIGUES VIOLETTES DE PAYS

68 €

77 € AVEC LE FROMAGE
ACCORDS METS ET VINS 33 €

RETOUR DU MARCHÉ

*POULE FAISANE & FOIE GRAS
FINE TOURTE / CONDIMENTS*

-

*ENCORNET
FARCIS – BRAISÉ À LA NIÇOISE*

OU

*COCHON FERMIER
POMME AGATHA FARCIE BOULANGÈRE / CONFIT D'OIGNONS*

-

*CHOCOLAT PURE ORIGINE
L'IDÉE D'UNE TARTE / PRALINÉ / PURE VANILLE DE TAHITI*

*2 VERRES DE VIN - ½ EAU * HORS CHATELDON – CAFÉ*

42 €

CE MENU EST SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI AU DÉJEUNER

TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ À LA CARTE