

# MENU DÉCOUVERTE

Petits canapés.

Amuse bouche.

Queues de langoustines et caviar Oscietre  
de la maison Kaviari,  
crémeux de carapace juste prise en gelée,  
fine mousseline de fenouil.

Saint-Jacques françaises saisies à la plancha,  
jeunes endives braisées aux agrumes,  
sabayon au café.

Sandre de la ferme intégrale d'Hostun  
grillé sur la peau,  
fondue d'échalotes,  
sauce " façon meurette ".

Raviole de foie gras de canard,  
champignons du moment,  
émulsion d'ail doux.

Sorbet.

Noisette de cerf sauce grand veneur,  
rôtie de palombe sur canapé,  
mousseline de potimarron.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.