

MENU SABOT DE PIZAY

59,00 €

(Une Entrée, un Plat, et une Douceur au choix)

Emietté de Chair de Crabe en Makis
Gelée à l'Orange Sanguine, Guacamole d'Avocat

ou

Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Fruits Exotiques
Palets de Mangue, Tuile Craquante et Groseilles

~

Filet d'Omble Chevalier Poché au Bouillon
Risotto au Safran du Beaujolais, Sauce au Blanc de Blancs du Château

Ou

Pigeonneau Rôti sur le Coffre, la Cuisse Confite
Courge Butternut, Noisettes et Royale de Laitue

~

Streusel au Cacao, Mousse Chocolat au Lait Jivara, Glace Vanille

ou

Sablé aux Pommes, Crèmeux au Miel et Sorbet Cidre

MENU EPICURE

69,00 €

(Entrée, Poisson ou Viande, Douceur au choix)

84,00 €

(Entrée, Poisson, Viande, Douceur au choix)

Huîtres N°3 du Bassin de Marennes-Oléron
Crème d'Echalotes au Raifort, Perles de Citron Caviar

~

Noix de Saint-Jacques Juste Dorées au Beurre d'Algues
Mousse de Topinambours, Déclinaison de Betterave

~

Ris de Veau Poêlé et Jus aux Graines de Cumin
Harmonie de Carottes et Navets en Différentes Textures

~

Douceur de votre Choix

ENTRÉES EN MATIÈRE

Tarte Fine aux Légumes et Caviar d'Aquitaine 33,00 €
Sablé Parmesan, Crèmeux de Carottes Condimenté

Emietté de Chair de Crabe en Makis 32,00 €
Gelée à l'Orange Sanguine, Guacamole d'Avocat

Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Fruits Exotiques 32,00 €
Palets de Mangue, Tuile Craquante et Groseilles

Huîtres N°3 du Bassin de Marennes-Oléron 32,00 €
Crème d'Echalotes au Raifort, Perles de Citron Caviar

OCÉANS, RIVIÈRES ET ÉTANGS

Filet d'Omble Chevalier Poché au Bouillon 39,00 €
Risotto au Safran du Beaujolais, Sauce au Blanc de Blancs du Château

Noix de Saint-Jacques Juste Dorées au Beurre d'Algues 40,00 €
Mousse de Topinambours, Déclinaison de Betterave

Pavé de Maigre «Label Rouge» Poêlé 39,00 €
Panais, Velouté de Potiron et Graines de Courge

ETABLES, BERGERIES ET BASSES-COURS

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles 43,00 €
Mousseline de Ratte, Vitelotte au Beaufort, Salade d'Herbes

Ris de Veau Poêlé et Jus aux Graines de Cumin 41,00 €
Harmonie de Carottes et Navets en Différentes Textures

Pièces de «Porc Noir de Bigorre» Tendrement Braisées 42,00 €
Pieds de Cochon en Habit de Chou Vert

Pigeonneau Rôti sur le Coffre, la Cuisse Confite 41,00 €
Courge Butternut, Noisettes et Royale de Laitue

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection de Fromages Frais et Affinés 15,00 €

Fromage Blanc à votre goût 10,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

Soufflé aux Marrons, Glace Rhum-Raisins 16,00 €

Dacquoise Pistache, Mousse Banane, Sorbet Papaye-Passion 16,00 €

Streusel au Cacao, Mousse Chocolat au Lait Jivara, Glace Vanille 16,00 €

Sablé aux Pommes, Crèmeux au Miel et Sorbet Cidre 16,00 €