

Dîner de Gala

L' Entrée

Velouté de petit pois et Royale de foie gras, association de summer cross
(mai à août)

Ou

Œuf parfait 64 °c et sa crème aux essences de truffe

Ou

Fluidité d'émeraude de concombre Fondant de crabe et croquant frais de
concombre

Ou

Foie gras de canard IGP sud Ouest, compotée d'oignon, toasts de pain
ficelle et ses milles et une épices

Ou

Tartare de noix de saint Jacques et saumon, p'tite salade de jeunes
pousses

Le Plat

Médaille de veau à la mode persane, Poêlée de légumes acidulées

Ou

Pièce de bœuf rôtie, pomme de terre dans tous ces états, Sauce du
maître de Chais

Ou

Canon d'agneau rôti aux herbes, Tomates et courgettes entre deux
croustillants, Jus au thym

Ou

Filet de rouget, Savane de légumes voilé d'un jus de roquette et céleri

Ou

Dos de Cabillaud, Rouleaux de légumes au croustillant de Kadaïf,
Coulis de poivron jaune

Le Dessert

Verrine de fruits rouges, Brisures de macaron et coulis de fruits,
Légèreté à la vanille accompagnée de pistache et nougat en brisure

Ou

Amusez-vous !

Petits desserts de goûts et parfums différents,
accompagnés de crème, sauce ou coulis pour une composition de votre
choix

Ou

Pour les Gourmands : 7 textures au chocolat

A déguster sans modération !

Ou

Verre de caramel déstructuré, Brisure de macaron, légèreté de crème
vanillée, Glace au caramel

Ou

Master Mind

Trois coques au chocolat garnies de coulis de fruits rouge et légèreté à la
vanille le tout posé sur une baguette crémeuse de chocolat aux épices

