



Menu prestige 180€ *en cinq étapes*

Pièce cocktail (une pièce par personne)

Entrées

Voile lactée , cœur fondant de betterave herbacé, douceur de choux fleur et caviar
ou
feuille à feuille de foi gras et anguille fumée, gel de cerise noir
ou
Langoustine sabayon végétal, perle d'agrumes,

Plats Poisson

Canon de bar lustré, anaux de céréale aux beurre d'agrumes crémeux mascarpone moût de raisin
ou
Médaillon de lotte flambé xo, jeune betterave confite au vin, gel de safran
moelleux épinard noisetine
ou
½ Homard grillé, saveur cajun, crémeux de maïs en duo, fouetté d'épice

Plats viande

Filet de bœuf de basas fumé au sarment sauce périgourdine pomme facette brûlée, légumes glacés
ou
Pigeon de Mios au pruneaux jus réduit, tufu de lentille corail grillé épice d'orient
ou
Selle d'agneau en croûte verte, bouillon terreux et cacao de chez asna,
feuille à feuille de légume confit

Fromage

plateaux de fromage de la maison « Brédoise »

Desserts par « David capy » meilleur ouvrier de France

Le melba

(Croustillant aux Flocons d'Avoine, Confit de Pêche Blanche et Pêche de Vigne, Crème onctueuse au Mascarpone et Gelée de Pêche de Vigne.)

ou

Macaron framboise litchi

(Crème onctueuse parfumée à la Rose, Framboises Fraîches, compotée de Framboise Rose et cœur de dés de Litchi)

ou

Passionnement chocolat

(Crèmeux Fruit de la Passion et Sabayon Chocolat Caraïbe 66% de Cacao, biscuit léger aux Amandes et Noix de Coco.)