



Menu à 50€

Amuse-bouche



Iles Flottantes de la mer

Crème de Maïs, blanc monté parfumé au citron, caramel au gingembre, truite de Pyrénées fumée par nos soins, amandes effilées



Tournedos de Magret d'oie façon Grand siècle

Rôti de magret farci avec une farce (citron confit, abricot sec, épices douces, pistaches, et aiguillette de volaille)



La N'oie de Revel

Sorte de palet breton à la farine de seigle et noix, Couyoulets (fromage de chèvre style rocamadour de la fromagerie Marzac à Revel) légèrement tiède, gelée de safran, et baies roses



Nougat glacé au coulis de Kalamansi