

## MENU SENS & SAVEURS

### Amuse-bouche

Le demi-homard rôti, petits cannellonis de potimarron  
et son chutney aux oignons confits, vinaigrette perlée en aigre-doux,  
tuile croquante et parfum d'orange.

Le filet de loup rôti (ou turbot selon arrivage), fine purée de châtaigne,  
jus de rôti au verjus, petite raviolle coulante de maïs,  
écume de truffe et lard de Bigorre.

Les filets de pigeon rôtis sur l'os, sa cuisse en ballottine glacée au banyuls,  
compote de pomme à la vanille, poêlée de champignons,  
jus façon « bécasse ».

La sélection de fromages affinés.

Nage d'agrumes, crème légère au basilic,  
meringue et sorbet mousseux à la clémentine.

Petite variation de marron :  
en biscuit chaud, sphère croquante et chocolat lacté crémeux,  
sorbet poire et sauce chocolat.

Gourmandises et petits fours.

**127 €**

*Prix nets TVA incluse 7 %*