



Menu "Aubergade"

42,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard Maison

Chutney de figue & toasts

Tartare de saumon au couteau préparé minute

Huile d'olive, tomates séchées, câpres & olives noires

Plat

Demi-magret de canard du Sud-Ouest, sauce aux cranberries

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive & légumes du moment

Dos de cabillaud en croûte de chorizo

Risotto aux champignons

Dessert

Fondant au chocolat noir

Sorbet passion, chantilly

Coupe de glace Pruneaux-Armagnac

Glace artisanale Pruneaux-Armagnac, pruneaux à l'Armagnac, chantilly