

“TERROIR SUBLIME®”

**Le Foie Gras Cuit au Coin de l’Atre,
Tastou à la Truffe
Trois Gelées en Camaïeu**

ou

**Les Grosses Asperges des Landes Cuisinées au Vin de Tursan
et Lard de Bigorre
Mousseline de Petits Pois**

ou

L’Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles
Une Symphonie Végétale et Soyeuse, Imaginée en 1978, Retour d’un Voyage en Chine

**Le Saumon “en Papier”
Relevé d’une Nage au Maïs Praslin, Légumes-Joujoux de Jardin**

ou

**La Fine Toastée de Pied de Cochon, aux Crevettes
Salade à l’Anguille Fumée et Crème de Persil**

ou

**La Tourte Chaude de Canard à Peine Sauvage à la Royale,
Feuilles de Chou et Copeaux de Poire à la Truffe**

**La Pêche Blanche au Naturel, une Quenelle de Glace Crémeuse à la Verveine,
et le Coulis de Framboises d’Eugénie**

ou

La Crêpe Soufflée-Glacée selon Antonin Carême
Mousse Délicate au Citron et Gingembre
Herbes Candies

133 €

Les Vins de nos Vignes de Bachen
Vous sont Gracieusement Servis
Pour Accompagner Allègrement ce Menu Emblématique

Prix Net T.T.C

Juin 2018