

Terroir Sublime

Belles Asperges des Sables et Petits Poireaux Grillés
Tempura de Feuilles d'Oseille et d'Ortie au Citron

•

Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre
Gelée de Poivres Fauves (vin rouge)

•

Oreiller Moelleux de Morilles, Truffes et Girolles sous la Mousse
Asperges de Pays



Truite Saumonée des Pyrénées « en Papier »
Relevée d'une Nage au Maïs Pralin, Petits Légumes du Potager

•

Fine Toastée de Pied de Cochon aux Crevettes,
Salade à l'Anguille Fumée, Crème de Persil

•

Tourte Feuilletée de Tendre Pigeonneau
Cerises de l'An Passé, Fraises Nouvelles et Foie Gras Doré



Pêche Blanche au Naturel
Quenelle de Glace Crémeuse à la Verveine
Coulis de Framboises d'Eugénie

•

Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel
Glace Fondue à la Rhubarbe

145 €

Les Vins de nos Vignes de Bachen
vous sont Gracieusement Servis (un verre sur chaque mets)

Pour Accompagner Allègrement ce Menu Emblématique
nos Sommeliers vous suggèrent un nouvel Accord « Mets & Beaux Vins »,
à découvrir, avec un supplément de 15 €/personne.

mai 2020