

## MENU SIGNATURE 86 €

Supplément accord mets et vins sur les 5 plats du menu 40 €  
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

\*\*\*

**Langoustines en ceviché,**  
légèrement pimenté d'agrumes d'ici / verjus-mangue  
transparence au caviar noir du Périgord

\*\*\*

**Merlu de Palangre,**  
Cuit moelleux en cuisson lente / viennoise à l'anis vert  
oignons nouveaux juste cuits et Asperges

\*\*\*

**Ris de veau,**  
Caramélisé au sautoir & Gambas de Palamos en terre & mer  
jus de veau réduit au café du Brésil / Scorsonères glacés

\*\*\*

**Les Pâturages ...**  
Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

\*\*\*

Rafraîchi d'agrumes au Campari

\*\*\*

**Banane & chocolat,**  
Glacée au sirop de Badiane / biscuit punché / chocolat Tonka