

Menu de la Saint-Sylvestre 2018

90€ hors boissons

Chair de tourteau
Fenouil, granité citron vert

Foie gras des Landes mi-cuit
Déclinaison de betteraves, gel poire/curcuma

Saint-Jacques en croute de noisette
Choux-fleur, bouillon crémeux aux oursins

Saint-Pierre sauvage poêlé
Mousseline de panais, salsifis braisés
Fumet au caviar d'Aquitaine

Suprême de Chapon rôti
Butternut confit, chanterelles
Jus corsé à la truffe Melanosporum

Brie de Meaux
Endives, noix caramélisées et huile de noix

Sphère chocolat
Crèmeux Ivoire, mangue, jus passion/coco
Sorbet goyave



Ferme Lizarraga

Stéphane et Véronique Poulin



Menu du Jour de L'An 2019

65€ hors boissons

Chair de tourteau
Fenouil, granité citron vert

Foie gras des Landes mi-cuit
Déclinaison de betteraves, gel poire/curcuma

Saint-Pierre sauvage poêlé
Mousseline de panais, salsifis braisés
Fumet au caviar d'Aquitaine

Suprême de Chapon rôti
Butternut confit, chanterelles
Jus corsé à la truffe Melanosporum

Sphère chocolat
Crèmeux Ivoire, mangue, jus passion/coco
Sorbet goyave



Ferme Lizarraga

Stéphane et Véronique Poulin

