



MENU DUNE

65€

INSPIRATION DU CHEF, PETITES CRÉATIONS PRINTANIÈRES

&&&

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU LARD, CROMESQUIS DE JAMBON IBÉRIQUE
OU
ŒUF POCHÉ SUR UNE MOUSSE DE PATATE DOUCE, BRISURES DE TRUFFE
ET LÉGUMES CROQUANTS

&&&

MAGRET DE CANARD DES LANDES CARAMÉLISÉ AU POIVRE FUMÉ,
MOUSSELINE DE CÉLERI À LA TRUFFE, MIKADO DE POIRE CONFITE
OU
ROUGETS POÊLÉS, PURÉE DE ROSES DE POMME DE TERRE, LÉGUMES
CROQUANTS AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

&&&

TARTELETTE RHUBARBE ET SUREAU AVEC CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE
OU
CRÈME BRÛLÉE, POIRE CARAMÉLISÉE ET GLACE PISTACHE

