



Viandes

Notre Volaille de Bresse Braisée au Vin de paille,
Estragon, et son gratin Dauphinois.

Pigeon de « Bresse » cuit sur son Coffre,
Gnocchi et Légumes primeurs , jus court.

Parmentier de Confit de Canard du Sud Ouest aux
Truffes noires, sauce Périgourdine.

Filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » et sa poêlée de
Champignons des Bois , Pommes de Terre Ratte à la
fleur de Sel de Guérande.
Ou style Rossini.

Côte de Veau poêlée à la Française et son Risotto
aux Truffes, Jus aux herbes.

Selle d'Agneau rôtie au piment d'Espelette et son
Péquillos farci, cocos Vinaigrés.