



Jeu
di
12
D
é
c
e
m
b
r
e
2
0
1
9

Terrine maison de Foie Gras au miel de lavande et figue

Homemade terrine of foie gras with lavender and fig honey

Saumon Bömlo fumé à la citronnelle façon Gravelax

Bömlo Salmon smoked with lemongrass Gravelax

Verrine avocat au jus de Yuzu et son cracker au Wasabi

Avocado verrine with Yuzu Juice and Wasabi Cracker

Suprême de poulet fermier IGP du Gers Label Rouge, farci sous la peau

Gers Label Rouge farmer's chicken breast, stuffed under the skin

Ceviche de bar mi cuit à notre façon

Mid bar ceviche cooked in our own way

Ratte du Touquet et son croquant de vitelottes

Touquet ratte and its crunchy vitelottes

Trio de carottes glacées au jus d'orange, miel et son pesto de fanes

Trio of frozen carrots with orange juice, honey and pesto of tops

Duo de fromage régional Xavier

Xavier regional cheese duo

Bûche roulée traditionnelle fruit de la passion et zeste de calamondin

Traditional rolled log passion fruit and zest calamondin

Bûche glacée pralinée, gruë de cacao et éclats de pralin caramélisé

Pre-cooked ice cream log, cocoa nib and caramelized praline chips

