

# MENU

— 50 € par personne —

## Patience

### Entrées

Calamars en persillade,  
avocat, sucrine,  
oignons grelots au vinaigre balsamique

ou

Foie gras de canard du Sud-Ouest,  
mi-cuit au torchon,  
confit de figues

### Plats

Épaule de cochon,  
cuite dix heures,  
gratin de pommes de terre,  
sauce meurette

ou

Filet de daurade poêlée croustillant,  
polenta crémeuse,  
émulsion de coquillages safranée

### Desserts

Croustillons,  
praliné, mousse,  
chocolat caramel lacté

ou

Soupe de fraises à la menthe fraîche,  
sorbet fromage blanc

### Boissons comprises

- Apéritif Maison  
Crème de Pêche & Prosecco
- 1/3 Bouteille de Vin (Blanc, Rouge ou Rosé)
- 1/3 Eau Minérale
- Café