

MENU GARONNE

Gin Fizz

Salade du Sud-Ouest façon Sicambre

The Sicambre South-West salad

Filet de dorade, sauce vierge,
Tian de légumes et polenta crémeuse infusée au thym
Sea Bream fillet, sauce vierge, vegetable tian
and creamy, thyme-infused polenta

ou

Pintade contisée à l'estragon,
Tian de légumes et polenta crémeuse infusée au thym
Tarragon guinea fowl, vegetable tian
and creamy, thyme-infused polenta

Tarte Fraises - Rhubarbe

Strawberry-Rhubarb tart

ou

Entremet aux 3 chocolats

Triple chocolate entremet

MENU ESTUAIRE

Soupe de Crémant de Bordeaux
Crémant de Bordeaux Soup

Ceviche de mullet
Mullet ceviche

Pavé de maigre, sauce framboise aux épices,
Caviar d'aubergine et ses jeunes carottes étuvées
Meagre, spiced raspberry sauce,
eggplant caviar and braised young carrots

ou

Pavé de quasi de veau,
jus au citron confit, condiment chorizo
Caviar d'aubergine et ses jeunes carottes étuvées
Rump of veal, preserved lemon sauce and chorizo condiment
with eggplant caviar and braised young carrots

Coque Chocolat menthe
Mint chocolate dome

ou

Pavlova aux fruits rouges
Red berry Pavlova

MENU VÉGÉTARIEN

Gin Fizz

Gaspacho de petits pois

Pea gaspacho

Courgettes farcies aux légumes
et son coulis de tomates fraîches

Vegetarian stuffed zucchini and fresh tomato coulis

Tarte Fraises - Rhubarbe

Strawberry-Rhubarb tart

ou

Entremet aux 3 chocolats

Triple chocolate entremet