



17 mai 2018

Mise en bouche

Huitre d'ici et caviar d'Acadie, mousse de pain grillée
Local oyster and Acadian caviar, toasted bread mousse

Cava brut Nature

1^{er} Service

Tartare de pétoncle à l'argousier, salade de pomme verte acidulée au cédrat confit
Scallop tartare with sea buckthorn, green apple salad with candied citron

Blanc de pacs

2^e Service

Poitrine de Canard du village, compote d'églantier et racine de persil rôties
Duck Breast, Rosehip Compote and Roasted Parsley Root

Mas Irène

3^e Service

Pièce de cerf rouge cuite à la lie de cassis des sœurs Monna, topinambours au poivre noir.
Échalotes brûlées et jus corsé.
Red deer cooked with blackcurrant dregs of Monna sisters, Jerusalem artichokes with black pepper. Shallots burnt and full-bodied juice.

Silvestris

Mignardises
Delicacies