



Menu Inspiration 95 €/pers

Menu et Accord mets et vins 190 €/pers (5 verres de vin)

*(Menu à commander pour tous les convives d'une même table
au plus tard à 13h15 ou à 21h15)*

Mise en bouche

L'Huître de Marennes de la famille Aubier,
en perle, le veau en tartare taillé au couteau, émulsion salicorne

Saint Jacques,
en trois façons, endives caramélisées à l'orange, choux en différentes textures,
comme un sabayon citronné à la sarriette

Truffes 'Melanosporum' de 'Guillaume Ge'
en risotto, lié au parmesan

Boeuf,
le filet grillé, puis fumé, pressé de pommes de terre de Daniel Cramaix au lard de Colonnata,
jus perlé à l'huile de sauge

Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux »

Granny Smith,
comme un vacherin, dôme de sorbet pomme verte et parfait au poivre de sichuan,
confit de granny smith, crémeux au poivre de sichuan et son jus de pomme vanillé

Soufflé,
à la noisettine du Médoc, accompagné de sa glace vanille Bourbon

Logis de la Cadène

