



LE TOURNEBRIDE

Menu grande table 39€

Apéritif et sélection de canapés ;
Cocktail ou Mocktail maison, jus de fruits, soda.

Salade Landaise ;

Laitue romaine, gésiers, magret de canard, tomates,
Vinaigrette à la framboise, croûtons et pignons torréfiés.

OU

Saumon Gravlax, crème aigrelette aux herbes,
Blinis, salade croquante de fenouil.

OU

Œuf bio parfait à la Bordelaise ;
Caviar de pâtes, poêlée de champignons et poitrine grillée.
Sauce au vin rouge.

Filet de daurade grillé ;

Purée de carottes au cumin, oignons grelots glacés, pomme de terre Darphin.

OU

Suprême de volaille ;

Purée de carottes au cumin, oignons grelots glacés, pomme de terre Darphin.

OU

Confit de cuisses de canard ;

Purée de carottes au cumin, oignons grelots glacés, pomme de terre Darphin.

Panna cotta à la vanille ;

Pommes sautées à l'Amaretto, crumble, granité framboise/citron vert.

OU

Mi-cuit au chocolat Guanaja, sorbet au fromage blanc vanillé.

OU

Sélection de fromages
(ou en supplément 3€)

Vins et café compris

Ce menu est sujet à des modifications en fonction des produits disponibles.

Plats végétariens sur demande.

Tous nos prix sont en euros et incluent toutes taxes comprises (TTC).

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.