

# GRAND LOUIS

*Brasserie Contemporaine*

MENU 29,00 €

Kir pétillant

Entrée, plat, Dessert

Vin de Bordeaux, Château Lauduc rouge, rosé ou blanc

(1 bouteille pour 4 convives)

Café

Entrées au choix

**L'œuf parfait**

Emulsion de parmesan, tuile de jambon de Bayonne et croustillant d'herbes à l'ail

ou

**Le velouté de butternut**

Butternut rôtie, mélange de graines torrifiées, crème fouettée au tahini

Plats au choix

**L'onglet de bœuf**

Sauce bordelaise, frites fraîches et mélange de jeunes pousses

ou

**Le dos de lieu noir**

Panais infusé au thym-citron et crème de chorizo

Desserts au choix

**La crème brûlée**

Délicate touche de Cardamome

ou

**La tatin du grand louis**

Pommes et poires caramélisées, crème montée au calvados et éclats de caramel