

# GRAND LOUIS

*Brasserie Contemporaine*

MENU 37,50 €

Kir pétillant ou bière pression ou jus de fruits

Entrée, plat, Dessert.

Vins de Graves, Château Arc Saint Pierre rouge ou château Respide 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 saumon fumé**

En pavé juste snacké, huile d'olive noire et pesto de roquette à la pistache

## Plats au choix

### **La souris d'agneau**

Confite à l'ail et au thym, crème de céleri rave à l'huile de truffe

ou

### **Le cabillaud**

Panais infusé au thym-citron, chou violet et crème de chorizo

ou

### **La caille**

Rôtie sur le coffre au verjus, butternut et raisins poêlés

## Desserts au choix

### **Le chou**

Big chou craquelin et crème fouettée au praliné

ou

### **La tatin du grand louis**

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