

GRAND LOUIS

Brasserie Contemporaine

MENU 50,50 €

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

Le Foie Gras

Au torchon, poché au bouillon de volaille, coeur de fruits secs et toast de pain noir

ou

Le saumon fumé

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

Plats au choix

La lotte

Coco de Paimpol, émulsion de bisque de langoustine

ou

La côte de veau

Ecrasé de pomme de terre aux noisettes, chanterelles,
chips de pomme de terre bleue et jus réduit

Desserts au choix

Le mont blanc

Le croquant de la meringue, le fondant de la crème de marron
et la volupté de la crème chantilly

ou

La déclinaison de chocolat

Royale de chocolat grand cru, sarments, crumble
et crème de chocolat au lait