

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 (IGP Sud-Ouest)

Mi-cuit au Lillet blanc, chutney de cerises et petite brioche

ou

La châtaigne en velouté

Châtaignes rôties, crémeux à la truffe, éclats de châtaignes et chips de Serrano

Plats au choix

La Saint Jacques

Juste snackée, déclinaison de butternut et graines de courges

ou

La souris d'agneau

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

Desserts au choix

La charlotte aux marrons

Bavaroise, crème de marrons et éclats de marrons glacés

ou

La tarte meringuée aux deux citrons

Pâte à sablé breton, crémeux au citron jaune,
suprêmes de citron vert et meringue en deux textures