

*« Soirée Nicolas L »
Le Lundi et Mardi Soir
Menu servi également le Mardi Midi*

Mise en bouche du moment



*Foie Gras de Canard au
Piment d'Espelette Cuit au
Torchon*

*Réduction d'une Sauce Périgueux
Brioche figues/raisin*

Ou

*Aubergine Bio de la Ferme « la clairière » Fromage Frais de Chèvre, Sardines et
Pignons de Pin/Emulsion d'un caviar d'Aubergine*



*Lotte Cuite Façon Meunière
Marmelade de Tomates Bio, Comme une Bolognaise de Joes Aux Agrumes...*

Ou

*Canard du Périgord Cuisiné En Risotto
Emulsion d'un jus à la Moutarde Violette de Brive*

Ou

*Plat Signature Nicolas L
Ris de Veau Confits Au Jus
Pasta Aux Carottes/Oranges*



*Ganache Chocolat à Huile d'Olive et Fleur de Sel de Guérande
Poire Légèrement Acidulée*

Ou

Figues Rôties, Raisins, Crème Glacée Fromage Blanc/Miel

Menu à 36 €

