

## Menu dégustation

Salade d'artichauts poivrade,  
truffe noire de St-Philippe-d'Aiguille, cresson et noix du Médoc

~

L'œuf de poule bio à la châtaigne fumée,  
pieds de moutons, velouté d'oignons à la truffe blanche

~

Légumes de chez Pierre,  
frégola, herbes maraîchères et sauce végétale

~

Ragoût d'épeautre d'Aquitaine,  
crosnes, champignons du Médoc et condiment aillé

~

La Royale de fruits exotiques  
sorbet au safran d'Aquitaine, écume d'estragon et citron vert  
fin croustillant au miel de bourdaines

185 €

Menu proposé pour l'ensemble des convives  
Elaboré par notre Chef Anthony David et son équipe