

## À PARTAGER À L'APÉRITIF :

Les huîtres Lambert spéciales n° 3

6p – 19 €, 9p – 29 €, 12p – 39 €

# Menu

## « EXEMPLE » DU DIMANCHE 69 €

Panna cotta de chèvre frais, gelée de framboise.

La truite de Banka fumée au bois de hêtre en fondant et  
en rillettes, quelques suprêmes d'agrumes,  
crème fouettée au citron et à l'aneth. Blinis.

Lieu jaune des Sables d'Olonne snackée, millefeuille de  
légumes de saison et truffe noire, jus de homard réduit.

Ou

Suprême de volaille de Rouzède en cuisson douce,  
purée de pommes de terre aux cèpes de chez nous,  
jus de viande réduit.

Fromages (en supplément)

Les fromages affinés de chez From' Terroir,  
salade mêlée à l'huile de noix de Mainzac, oignons frits.

17 € le plateau

Parfait glacé Grand Marnier, espuma orange.

Paris-Brest de Matthieu, praliné maison,  
fruits secs caramélisés, glace vanille.