



MENU DUNE

65 €

**INSPIRATION DU CHEF
MISE EN BOUCHE SELON L'ARRIVAGE ET LE MARCHÉ**

&&&

ŒUF PARFAIT

**CRÉMEUX DE CÉLERI-RAVE, CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT
OU**

VELOUTÉ DE POTIMARRON

ÉMULSION DE CHÂTAIGNE, ŒUF DE CAILLE POCHÉ, ÉCLATS DE NOISETTE TORRÉFIÉE

&&&

MAGRET DE CANARD DES LANDES

**CUISSON ROSÉE, MOUSSELINE DE PANAI, POIRE RÔTIE, JUS CORSÉ AU POIVRE DE
TIMUT
OU**

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES

FONDUE DE POIREAUX, CRÉMEUX DE CÉLERI, BEURRE BLANC AU CITRON CONFIT

&&&

POIRE CONFITE AU VIN BLANC

**SABLÉ BRETON, CRÉMEUX VANILLE, SORBET POIRE
OU**

CHOCOLAT NOIR INTENSE

MOUSSE LÉGÈRE, CŒUR COULANT, PRALINÉ NOISETTE ET GLACE AU LAIT

