

LE CERCLE DE MONTAIGN&

ENTRÉES

Œuf parfait confit à 64° Crèmeux aux cèpes & écume de lard fumé	19
Poireaux confits & figues Panna cotta au fromage de chèvre & mayonnaise aux poireaux fumés	18
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest "en Opéra" Grué de cacao, voile de whisky & coing	23
Tataki de thonine Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de framboises	21

PLATS

Dorade Sébaste Gnocchis de patate douce & jus émulsionné aux œufs de poisson	31
Médailon de lotte Langoustine croustillante, fenouil glacé & bisque corsée	39
Risotto milanais Vieille mimolette, carottes & safran	26
Filet de boeuf (origine France), viennoise de poivre & sauce bordelaise Accompagnement au choix : purée de pommes de terre ou poêlée de légumes	37
Ris de veau (origine Italie) Laqué au soja, shitaké, purée de pommes de terre & jus au Xéres	48
Suprême de poulet jaune du Périgord (origine France) Basse température, jus de volaille au saké, butternut confit & chataignes	29

FROMAGES & DESSERTS

Fromages d'exception, sélectionnés et affinés par la Maison Beillevaire	15
Tartelette croustillante à la clémentine Pesto de tagètes, mousse au fromage blanc & miel d'acacia	12
Pavlova aux fruits de la passion Nougatine au sésame noir, sorbet passion & gingembre	12
Le Palet Gallien Biscuit moelleux, mousse chocolatée 75% & praliné noisette	12

MENU EN 3 CHAPITRES (hors samedi soir)

50

Œuf parfait confit à 64°

Crèmeux aux cèpes & écume de lard fumé

Suprême de poulet jaune du Périgord

Basse température, jus de volaille au saké, butternut confit & chataignes

Dessert au choix

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES

97

Tataki de thonine

Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de framboises

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest “en Opéra”

Grué de cacao, voile de whisky & coing

Médailon de Lotte

Langoustine croustillante, fenouil glacé & bisque corsée

Filet de boeuf, viennoise de poivre & sauce bordelaise

Pomme dauphine & condiment à l'ail noir

Dessert au choix

LE CERCLE DE MONTAIGN&

STARTERS

64° Candied Egg Porcini mushroom cream & smoked bacon foam	19
Confit leeks & figs Goat cheese panna cotta & smoked leek mayonnaise	18
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Cocoa, whisky veil & quince	23
Tuna tataki Coconut and lime sauce, ponzu & raspberry pickles	21

MAIN COURSE

Red Sea Bream Fish roe broth & sweet potato gnocchi	31
Monkfish medallion Crispy langoustine, glazed fennel & shellfish bisque	39
Milanese risotto Aged mimolette, carrot & saffron	26
Beef fillet (origin France), pepper crust & Bordelaise sauce Choice of accompaniment: mashed potatoes or sautéed vegetables	37
Veal Sweetbreads (origin Italy) Soy-glazed, shiitake mushrooms, potato purée & Sherry jus	48
Yellow Chicken Supreme (origin France) Slow-cooked, Saké-infused poultry jus, confit butternut & chestnuts	29

CHEESES & DESSERTS

Exceptional cheeses, selected and matured by Maison Beillevoire	15
Crispy clementine tartlet Marigold pesto, fresh cheese mousse & acacia honey	12
Passion fruit Pavlova Black sesame nougatine, passion fruit & ginger sorbet	12
Le Palet Gallien Moist biscuit, 75% dark chocolate mousse & hazelnut praline	12

MENU IN 3 CHAPTERS (except Saturday evening)

50

64° Candied Egg

Porcini mushroom cream & smoked bacon foam

Yellow Chicken Supreme

Slow-cooked, Saké-infused poultry jus, confit butternut & chestnuts

Dessert of your choice

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS

97

Tuna tataki

Coconut and lime sauce, ponzu & raspberry pickles

Duck foie gras "IGP Sud-Ouest"

Cocoa, whisky veil & quince

Monkfish medallion

Crispy langoustine, glazed fennel & shellfish bisque

Beef Fillet, Pepper Crust & Bordelaise Sauce

Dauphine potatoes & black garlic condiment

Dessert of your choice