

SAMEDI 24 OCTOBRE | RESTAURANT LES FOUTRES

BANQUET

BAN DE LA DISTILLATION

APÉRITIF

COCKTAIL BAN DE LA DISTILLATION

Cognac | Curaçao Yuzu | Mandarine | Pamplemousse | Verveine Citronnelle
Tartelette aux algues | Huître pochée | Nuage d'huître citronné | Corail de homard séché
Croustillant sésame noir et graine de lin | Ceviche de langoustine et crevette à la citronnelle au citron confit | Gel d'agrumes | Pickle de betterave

FANNY FOUGERAT COGNAC
VSOP PETITE CIGÜE

ENTRÉE

CEVICHE DE TRUITE DE GENSAC LA PALLUE

Mariné aux fines herbes de saison, gingembre et coriandre

CAMUS COGNAC
VSOP BORDERIES SINGLE ESTATE

PLAT PRINCIPAL

FILET DE CANETTE LAQUÉ AU MIEL D'ACACIA, VANILLE ET ÉCORCE D'ORANGE

Pavé de pomme de terre croustillante | Betterave rouge | Jus aux épices douces

BERTRAND COGNAC
XO 35 ANS

DESSERT

DOUCEUR D'AUTOMNE

Biscuit miel | Croustillant noix | Parfait vanille | Sauce orange vanillée

BACHE GABRIELSEN COGNAC
PINEAU DES CHARENTES
TRÈS VIEUX BLANC