

Offre Spéciale  
Instant  
**ÉTOILÉ**

- avec accord mets et vins -

MENU  
“DEGUSTATION”

en 7 services  
- du lundi au dimanche (déjeuner et dîner) -

**209€** au lieu de ~~220€~~  
par personne

Crème de Haricots Tarbais relevée au vieux vinaigre, caillé de brebis

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, carottes nouvelles glacées au miel

*2014 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran*

\*\*\*

Asperges Blanches des Landes, crème de carbonara et oeuf parfait

*2017 Alsace, Muscat, Domaine Josmeyer*

\*\*\*

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et pequillos

*2016 Les Baux-de-Provence, Petra, Domaine Hauvette*

\*\*\*

Pigeon rôti, jus corsé à l'échalote, petits pois à la française

*2017 Vallée du Rhône, Cairanne, Domaine Richaud*

\*\*\*

Soupe de fruits rouges au sirop d'hibiscus

\*\*\*

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

*2017 Languedoc, Banyuls, Galateo, Domaine Coume del Mas*