

Restaurant Le Pont Gourmand

Menu du marché à 33,50 €
(hors boisson, service compris) (*supplément)

Entrées

Crostini de jeunes poireaux d'hiver,
pétales de Saint-Jacques normandes crues, sauce miso

Queues de crevettes géantes rôties au lard paysans demi-sel, rémoulade de wakamé, beternut et panais, aromates menthe des lagunes, ail des ours

Carpaccio de tête de veau élevé sous la mère, poulpes de méditerranée
vinaigrette cacahuètes des lances

Millefeuilles de foie gras de canard gras du Sud-Ouest, œuf poché,
jus réduit au vin de Sauternes *supplément 3€

Papillote de Saint-Jacques et Foie gras frais poêlé,
Verjus du Périgord *supplément 6€

Plats

Fondant de pintade fermière et grosse seiche pêchée à la turlutte
jus tamarin, aillet, sel et poivre de Kampot

Epaule et poitrine de porcelet de Kervignac, caramélisées au jus de betterave
bio, caviar de lentilles Beluga

Croustade d'épaule agneau pays, jus au parfum d'immortelle,
mousseline de panais

Pièce de bœuf « BA » à la plancha, lames de foie gras de canard
Sud-Ouest crue fumé ici, agatha écrasées au cantal jeune *supplément 4€

Truite Saumonée de la Ferme de Launet «40» pochée au lait de poivre
pamplemousse, risotto crémeux, son caviar, aioli

Desserts

Nougat glacée, confit cube de Melon Guerrin, shake Lillet

Baba bouchon imbibé au negrita, Kiwi de barsac confit ici, crème cup-cake

Poire pochée vanille de Madagascar, nougatine fine, crème d'isigny givrée
choco-chaud poire

Irresistible coulant au chocolat, quenelle glacée vanille intense *supplément 3€

—
EPICURIENNEMENT VOTRE - FAIT MAINS

Prix ttc service compris