

Menu de la Motte 59€

Mise en bouche

Entrées

Rouget barbet, rémoulade de fenouil au citron noir

Ou

Pommes de terre confites, foie gras, champignons de Moulière 

Ou

Noix de Saint Jacques d'Erquy, pakchoï, daïkon, nuage de poule

Plats

Lotte confite au beurre d'agrumes, poireau de Jacky Mercier à l'Espelette 

Ou

Noix de Saint-Jacques d'Erquy, topinambour en barigoule 

Ou

Sanglier de chasse en civet, pâtes fraîches liées au foie gras 

Fromages

« Espume » de Roquefort, poire infusée au thé noir

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Citron jaune

Ou

Tartelette figue, poire 

Ou

Choco noisette

 Plat élaboré avec des produits de notre région

