Le Menu

Menu en 7 étapes · Champagne à discrétion

L'Éveil Iodé

L'incomparable Huître Gillardeau n° 3 voilée d'une gelée cristalline acidulée, ponctuée de perles de caviar d'Aquitaine

L'Opulence Sylvestre

Feuille à feuille de foie gras confit au naturel, laqué d'un miroir intense à la Tuber melanosporum

La Fraîcheur des Profondeurs

Ceviche de Gambero Rosso mariné aux éclats d'agrumes, pointe de fraîcheur végétale.

L'Hommage Forestier

Dos de chevreuil saisi aux marrons, escorté de coing rôti et salsifis confits.

Le Souffle

Infusion Glaciale

La Douceur des Terroirs

Brie de Meaux affiné à la truffe noire, souligné d'un cordon de jus de volaille perlé.

Les Secrets de Clémentine

Marmelade de clémentine, ganache chocolat, crémeux mandarine et biscuit madeleine

Mignardises

Réservations obligatoires · 01.30.61.64.64 · CAZAUDEHORE.FR