



## Menu Epicurien

RICARDO LOURENÇO

**MENU 55€**

### Entrée

Raviole de cagouille ouverte aux marrons brûlés

*Velouté de persil*

ou

Haddock poché au lait de maïs truffé

*Oeufs de poissons précieux & poireaux à la flamme*

\*\*\*

### Plat

Saumon laqué façon "Marnia", betteraves rôties

*Pomme de terre savonnette braisée aux gambas*

ou

Tranche de veau à l'échalote confite

*Légumes d'antan sués au jus Périgueux*

\*\*\*

### Dessert

Tartelette de coing confit, crémeux aux 2 gingembres

ou

Finger Désir Noir, poire suée et crème tonka



## Menu Epicurien

RICARDO LOURENÇO

# MENU 55€

### Starter

Raviole of open cagouille with burnt chestnuts

*Cream of parsley soup*

or

Poached herdock with truffled corn milk

*Precious fish roe & flamed leeks*

\*\*\*

### Main dish

Marnia" style lacquered salmon, beetroot glazed with dill juice

*Braised "savonnette" potato with gambas*

or

Sliced veal with shallot confit

*Vegetables of yesteryear sweated in Périgueux juice*

\*\*\*

### Dessert

Candied quince tartlet, creamy with 2 ginger

or

Finger Désir Noir, sweated pear and tonka cream