



FAGE
la maison des Vignerons
SUR SON 31

DJ SET et animation musicale, photos par Arnaud Brukhnoff

Menu en 8 temps, 120€ par notre Chef Idris Isolo

(eaux et café inclus, hors apéritif)

Accord mets & vins par Léa, notre sommelière, 45€

APÉRITIF

Sphère de pois chiche soufflé, effiloché de tourteau iodé, espuma d'anguille fumée, furikaké.

AMUSE-BOUCHE

Huître Gillardeau n°3 pochée, salpicon de kiwi vert et persil frais, éclat d'andouille Béarnaise, sabayon gratiné au champagne Barthélémy.

ENTRÉE

Saint-Jacques de plongée grillée à la braise, poireaux confits aux nori, neige de poutargue, sauce Matelote aux bardes monté au beurre de corail.

PLATS

Filet de Saint-Pierre Guilvinec cuit dans un beurre aux grains de vanille, choux-fleurs caramélisés, bonbon de raisin blanc préservé, jus d'arêtes rôti lié à l'oursin, perles de caviar Kasnodar.

Filet de pigeon d'Aquitaine fumé cuit sur coffre, pressé de pomme de terre à la truffe, sauce bigarade aux fruits noirs.

FROMAGES

Mousse gourmande de Brillat-Savarin truffé, croûton de pain de campagne au levain, écorce d'orange confite, noix du Périgord.

DESSERT

Noir profond, éclat acidulé au chocolat noir 70 %, crème onctueuse à la truffe, crémeux citron-yuzu.

Mignardises du Chef