

AUTROU GASCON

par Alain Dutournier

MENU PRESTIGE

noix de St Jacques marinées, caviar Ebène
marinated scallops, Ebène caviar



homard vapeur dans son jus coraillé
steam cooked lobster, coral



le lièvre mijoté entier à la Royale
hare "à la mode Royale"
ou
caneton croisé rôti, foie gras poêlé
roast duckling, sauteed foie gras



tarte fine de figues, noix et gingembre
figs in thin tart, walnut and ginger

menu à 78 € par personne
servi pour l'ensemble de la table