



## **Menu Moaï 2023 70€**

*Pour accompagner votre menu notre sommelier Olivier Saunal vous propose*

*Pauillac, La Fleur Pédesclaux, Millésime 2019 47€ btlle*

\*\*\*\*\*

### *Œuf dans l'œuf*

*Sabayon au savagnin et « Vieux de la ferme des graviers »*

\*\*\*\*\*

### *Pâté en croûte*

*Mousse de foie de volaille, Praliné noisette vinaigré, Camérisés préservées*

\*\*\*\*\*

### *Agneau de lait des Pyrénées*

*Le carré rosé, L'épaule confite en tortellini  
Pois chiche de « Harol » au carvi, Carottes confites, Colza grillé, Capucine*

\*\*\*\*\*

### *Yaourt de brebis de la vallée du Chajoux*

*Cynorrhodon de nos cueillettes*

\*\*\*\*\*

### *Coquille au chocolat*

*Crèmeux "Dulcey", Glace au foin, Caramel au miso*

