

MENU GASTRONOMIQUE
DU
OUVEL
ON

155€ par personne Une coupe de champagne à l'apéritif hors boissons

L'Araignée émiettée, mangue et émulsion coco

La Saint Jacques, légumes racines et caviar d'Aquitaine

Le Turbot, truffe melanosporum, crème Dubarry et chocolat blanc

Le Pigeon cuit sur coffre, cromesquis de cuisse au foie gras et betterave café

La Vanille, citron confit et craquelin de sésame noir