# Menu

# Soirée à 4 Mains

Frédéric DOUCET & Christian GAULIN

Ravioli de Butternut, lard fumé, chèvre charolais

****

Foie gras poêlé, sabayon de sous-bois, vinaigre balsamique

****

Rôti de turbot sauvage cuit sur l'arête aux zestes d'agrumes et mignonnette de poivre, blanquette de légumes aux palourdes marinières

****

Première Douceur

****

Soufflé aux griottines confites, sorbet, sauce et petite tuile croustillante

Tarif : 70€

RELAIS & CHATEAUX.