LES FRESQUES

- CARTE & MENUS -

Les Chefs Didier Casaguana et Frederic Leclet aiment cuisiner les produits qu'ils découvrent.
Amoureux de la nature et des produits de terroir, nous retrouvons dans tous les plats leur esprit et caractère qu'ils partagent avec l'équipe du restaurant Les Fresques.

Hommes de la terre qui cultivent la simplicité et l'humilite, ce sont les produits de saison qui les inspirent.

Didier Casaguana et Frederic Leclet sélectionnent avec soin les produits pour l'élaboration de leurs plats.

Toutes nos viandes sont d'origine Française

CÔTE CARTE

ENTREES

Langoustines poêlées, premiers légumes, pamplemousse rose,
jus de volaille perlé à l'huile de noisette *48 €*

La pomme de ris de veau braisée, foie de canard,
artichaut Macau et jus au vinaigre de figue *48 €*

Escalope de foie de canard poêlée autour de la betterave bio de chez « Raphaël » *48 €*

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon
et l'huître « Ostra-Régal », sorbet Péchalou *48 €*

POISSONS

Merlu de ligne rôti comme un civet, jeunes carottes et racines turmériques *49 €*

Aiguillettes de Saint-Pierre poêlées, fenouil et safran de chez « Lolita » *52 €*

VIANDES

L'agneau de chez « Benjamin » en déclinaison comme un navarin
de légumes primeurs et herbes de notre jardin *52 €*

Pigeon de chez « Madame Boilard » au sautoir
laqué à la rhubarbe et au pain d'épices, raviolis du moment *52 €*

Tournedos de filet de bœuf de « Salers » rôti sur une idée de matelote *52 €*

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez « Didier Bois » *21 €*

DESSERTS

Elaborés par Jean-Marie NIAMIKE

Les agrumes et l'amandon de pruneaux *21 €*

Le chocolat Valrhona dans tous ses états *21 €*

La rhubarbe et le miel de chez « Tristan » *21 €*

La fraise et les herbes... *21 €*

Prix nets en Euros 2022 et service compris

CLIMAT DE SAISON

ENTREES

Lieu jaune mariné au Sauvignon et gingembre, marinière de coquillages, sorbet oseille

OU

Escalope de foie de canard poêlée autour de la betterave bio de chez « Raphaël »

PLATS

Pintade fermière en variation de textures, jus café noix, lait d'aillet grillé,
asperges et pommes bouchons confites au beurre salé

OU

Merlu de ligne rôti comme un civet, jeunes carottes et racines turmériques

DESSERTS

Les agrumes et l'amandon de pruneaux

OU

Le chocolat Valrhona dans tous ses états

77 €

Tout changement au menu implique un supplément de 25 €

Prix nets en Euros 2022 et service compris

Menu Découverte

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra-Régal »,
sorbet Péchalou

–

La pomme de ris de veau braisée, foie de canard,
artichaut Macau et jus au vinaigre de figue

–

Pigeon de chez « Madame Boilard » au sautoir
laqué à la rhubarbe et au pain d'épices, raviolis du moment

–

Plateau de fromages frais et affinés de chez « Didier Bois »

–

La fraise et les herbes

97 €

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)

Prix nets en Euros 2022 et service compris

L'ESPRIT DU CHEF

Le Homard et le Foie Gras….

–

La Langoustine et les Premiers Légumes…

–

L'Huître et le Caviar…

–

Le Saint-Pierre et le Safran…

–

Le Bœuf et l'Anguille…

–

Plateau de fromages frais et affinés de chez « Didier Bois »

–

La Rhubarbe et le Miel de chez « Tristan »

117 €

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)

Prix nets en Euros 2022 et service compris