

Le déjeuner de Noël

54€ / personne

Lundi 25 décembre 2017 - Restaurant Le Cabanon à
Magescq

Amuse-bouches

-

Velouté de courges parfumé au curry, déclinaison autour du
Canard des Landes et éclats de châtaigne

ou

Mi cuit de foie gras de canard des Landes Label Rouge,
coings poêlés et gelée de Sauternes

-

Ris de veau à l'ancienne, sauce au porto, risotto à la crème,
carottes glacées

ou

Pavé de bar de ligne rôti, pommes de terre safranées, crème
de patate douce et champignons de saison poelés

-

Carpaccio d'ananas, bavarois à la gousse de vanille et biscuit
sablé

ou

Ile flottante au citron vert, crème de mangue et pralin

-

Mignardises

Menu de la Saint Sylvestre

90 € / personne

31 Décembre 2017 - Restaurant Le Cabanon à Magescq

Coupe de Champagne Heidsieck Gold Top Brut millésimé 2009 et
amuse-bouches

-

Saumon fumé Écosse et tartare de noix de Saint Jacques façon
cannelloni, germes de poireaux, coulis beurre salé au fruit de la
passion

-

Œuf poché biologique, crémeux de champignons et morilles, lard
de Colonnata

-

Pause aux saveurs mauriciennes

-

Demi Homard bleu, croustillant de langoustines, mousseline de
rattes et émulsion aux crustacés

-

Pavé de bœuf Black Angus, sauce truffée, chips de panais et
légumes glacés

-

Gourmandise exotique au chocolat noir

-

Mignardises

La Carte du Nouvel An

01 Janvier 2018- Restaurant le Cabanon à Magescq

Entrées : 19 €

- Velouté de courges, canard gras des Landes (effiloché de confit, magret fumé, mi cuit) , huile de noisette, éclats de châtaignes et espuma de marrons
- Mi cuit de foie gras de canard des ^{Landes} Label Rouge, gelée de moelleux de Gascogne, douceur de mangue
- Demi Homard bleu, vitelotte, bisque de crustacés et émulsion au lait de coco (supplément 5€)

Plats : 29 €

- Noix de Saint Jacques fraîches snackées, nouilles de blé sautées comme à l'Île Maurice, tempura de mini fenouil , et émulsion au fumet de poisson
- Queue de lotte rôtie, sauce safran et citronnelle, fricassée de christophine, lard de Colonnata et éclats de noisettes
- Pluma iberica (cochon noir de Salamanque), sauce teriyaki, mousseline de patates douces au beurre noisette et champignons de saison

Desserts : 10 €

- Sablé du Chef, mousse à la noix de coco, crème et sorbet artisanal au fruit de la passion
- Fondant au chocolat noir intense, cœur à la châtaigne, glace artisanale à la gousse de vanille et espuma de marrons
- Île flottante exotique, crème parfumée à la mangue, citron vert, tuile de caramel

ou MENU 54 €

Entrée + Plat + Dessert