



## Menu du 31 décembre 2019

Rotisserie du Roy Léon 8, rue de Coursic 64100 Bayonne

05 59 59 55 84

[rotisserieduroyleon@orange.fr](mailto:rotisserieduroyleon@orange.fr)

75€

*Sur une ardoise ;*

*Des amuses bouche et coupe de champagne*

### Coquilles Saint Jacques et foie gras poêlé:

*Velouté potiron, deux pommes et espuma châtaignes.*

### Une palombe a la royale :

*Désossée fourrée foie gras, cuisson lente façon salmis, sauce royale.*

### Le trou gascon :

*Granité au floc de Gascogne, armagnac jeune glacé*

### Une côte de veau :

*Garnie de cèpes et cuite à la rôtissoire, fine purée cèleri*

*Pomme dauphine citron, jus court aux lamelles de truffes*

### Bleu des Basques :

*En espuma, cœur de sucrine et endivette croquante, vinaigrette au miel*

### L'assiette de desserts du Roy Léon

*Clémentine soufflée glacée au Pousse Pierre*

*Croustillant chocolat praliné.*

*Baba comme un cannelé ivre vieux rhum*

*Café nespresso*

*(un épais filet de boeuf sera proposé pour remplacer la côte de veau sur demande)*