

	JEUDI 6	VENDREDI 7 NOCTURNE	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
<b>CHEFS</b>	<b>ALAIN CIRELLI</b> <b>VOLAILLES</b> <i>aux touches exotiques</i>	<b>DAVID SULPICE</b> <b>BŒUF CHALOSSE &amp; CANARD</b> <i>design culinaire</i>	<b>DAVID SULPICE</b> <b>CANARD</b> <i>design culinaire &amp; plats de fêtes</i>	<b>Michel LABASTIE</b> <b>FLOC CANARD VOLAILLES</b> <i>tapas &amp; plat de fêtes</i>
<b>11 H - 12 H</b>	Ballotin de poulet fermier des landes à la cacahuète et à l'estragon	Carpaccio de magret de canard écume d'aiguilles de pin poudre de sablé parmesan	Filet de BC en croûte de noix de pécan	Tapas : Cocktail Floc de gascogne tartare de magret en verrine croustillant de foie gras aux pommes
<b>12 H 30 - 13 H 30</b>	Ballotin de poulet fermier des landes à la cacahuète et à l'estragon	Carpaccio de magret de canard écume d'aiguilles de pin poudre de sablé parmesan	Filet de BC en croûte de noix de pécan	Tapas : Cocktail Floc de gascogne tartare de magret en verrine croustillant de foie gras aux pommes
<b>14 H - 15 H</b>	Cuisse de poulet fermier des landes en deux cuissons confite et caramélisée à la réglisse	Filet de BC en croûte de noix de pécan	Escalope de foie gras frais grillée de canard fermier des landes aux sarments de vigne, fruits d'automne caramélisés	Plat de fêtes : Suprême de pintade fermière des landes lardée et farcie aux saveurs de brebis
<b>15 H 30 - 16 H 30</b>	Cuisse de poulet fermier des landes en deux cuissons confite et caramélisée à la réglisse	Filet de BC en croûte de noix de pécan	Escalope de foie gras frais grillée de canard fermier des landes aux sarments de vigne, fruits d'automne caramélisés	Plat de fêtes : Suprême de pintade fermière des landes lardée et farcie aux saveurs de brebis
<b>17 H - 18 H</b>	Découpe de Poulet fermier des Landes	Filet de BC en croûte de noix de pécan	Escalope de foie gras frais grillée de canard fermier des landes aux sarments de vigne, fruits d'automne caramélisés	Plat de fêtes : Suprême de pintade fermière des landes lardée et farcie aux saveurs de brebis
<b>19 H - 20 H</b>		Filet de BC en croûte de noix de pécan		