



**Dîner dégustation à La Renaissance à Lourdes,
élaboré par le chef Alexandre**

Assiette de la maison Sajous autour du Porc Noir

La tomate bio dans tous ses états

Une gelée, un tartare de tomates de couleur, une tomate confite
liées avec une mousse et une réduction de vinaigre

Truite de Lau Balagnas en gravlax

Brunoise de poivrons de couleur, chips d'oignons et quelques œufs

Le canard de La Renaissance

Foie gras mi-cuit, toast, escalope de foie gras grillé, gelée de jurançon aux fruits

Ceviche de thon rouge

Citron vert et oignons rouges accompagnés
de quelques petits légumes pour les déguster

Filet mignon de Porc Noir de Bigorre aux cèpes

Pommes dauphines, larmes de petits pois

Assiette de mignardises de La Renaissance

Petits pots chocolat

Brunoise de fruits Bio

Tuile d'amande

Crème anglaise verrine

3 mousses de quenelles de café

Brunoise de fraise

Langue de chat