

Menu Dégustation

La Mise en Bouche

—◆—
Foie gras de Canard des Landes « Maison Lafitte » poêlé,
Rhubarbe, Pâte d'Orange,
Vinaigre de Framboise

—◆—
Saint-Pierre grillé sur la plancha, Artichauts,
Tomates multicolores rôties, jus brun d'arrêtes caramélisées

—◆—
Pigeon fermier de la ferme Quintart à Baudrières (71) cuit en cocotte,
Cuisse parmentière, Girolles en persillade

—◆—
Les Fromages de France
Vache, Chèvre et Brebis

—◆—
Le Grand Dessert du Gourmet
(Assortiments de 4 Desserts)

—◆—
Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

2 Plats, Fromages et Desserts : 100€ TTC

3 Plats, Fromages et Desserts : 130€ TTC