

Menu Dégustation

La Mise en Bouche

—◆—
Foie gras de Canard des Landes « Maison Lafitte » poêlé,
bouillon de Cardon de la Jeanette à Limas,
monté huile de Noix du Beaujolais

—◆—
Coquilles Saint-Jacques snackées sur la plancha,
velouté de Topinambour et jus de Truffes

—◆—
Canard sauvage chasse de Lorraine servi en deux cuissons, la Poitrine rôtie, la
Cuisse étuvée au Vin rouge, Cassis, Coing, Butternut et Noisette

—◆—
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