

# Menu Dégustation

La Mise en Bouche

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

—◆—  
Coquille Saint-Jacques snackées sur la plancha, velouté de Lentilles,  
Cèleri rave, Truffes melanosporum, chips de Lentilles

—◆—  
Pigeon fermier de la ferme Quintart à (Baudrieres 71) rôti Beurre de Sauge,  
crème d'Echalote, Betterave rouge, racine de Salsifis braisés

—◆—  
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