

# MENU DÉGUSTATION

---

## La Mise en Bouche

---

Foie gras de Canard des Landes poêlé  
Chou Pak Choï, Orange acidulée.

---

Homard rôti au beurre demi-sel, réduction de crustacé en sirop  
Timbale Céleri rave et pied de Cochon.

---

Canard sauvage de Sologne en 2 cuissons, la poitrine rôtie sur coffre  
La cuisse étuvée bourguignonne, croustade de Chou vert,  
confit d'oignons, Champignons en persillades.

---

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

---

Pré dessert du moment.

---

Feuille d'automne, Chocolat Valrhona, confit de Poires,  
fraîcheur de vin chaud.

Mignardises

• 2 plats 95 € • 3 plats 115 €

Accompagné de Fromages & de Dessert