

# MENU DÉGUSTATION

---

## La Mise en Bouche

-----  
Coquilles Saint Jacques grillées sur la plancha  
Topinambours et Truffes Mélanosporum.

-----  
Minute de Bar de ligne vapeur, racines de légumes glacées  
sauce Poulette beurre de foie gras.

-----  
Pigeon fermier rôti en cocotte de la ferme Quintart à Baudrières,  
Cuisse farcie d'une fine farce, sauce Salmis liée, dés de Betteraves  
Poireaux rôtis et Butternut.

-----  
Les Fromages de France, vache, chèvre et brebis.

## Le Grand Dessert du Gourmet

-----  
Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

- 2 plats, fromages & desserts : 98€
- 3 plats, fromages & desserts : 118€

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande

Notre cuisine est maison, confectionnée avec des produits frais

Nos viandes sont d'origines Françaises

Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur le marché Tête d'Or et Montgolfier.

Prix nets, TVA incluse