

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes « Maison Lafitte » poêlé,
Jeunes Navets glacés, Vinaigre de Framboise en réduction.

Bar de ligne saisi sur la peau, Asperges violettes rissolées,
Jus d'arêtes caramélisé et Agrumes.

Pigeon fermier de la ferme Quintart à Baudrières,
Rôti en cocotte, Premières Pommes de Terres nouvelles de la Jeannette
Oignons frais, Lard maigre, petit jus Moutarde en grains.

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