

# MENU DÉGUSTATION

## La Mise en Bouche

---

Foie gras de Canard des Landes « Maison Lafitte » poêlé,  
Artichauts poivrade, tomates confites  
Sauce gastrique à l'orange.

---

Saint Pierre saisi sur la peau, embeurré de chou vert pointu  
Tartine d'oignons doux, truffes blanches d'été  
Petit jus au lard fumé.

---

Pigeon fermier de la ferme Quintart à Baudrières,  
Rôti en cocotte, cuisse croustillante pâte à philo  
Compotée de figues, carottes glacées et petit pois.

---

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

---

## Le Grand Dessert du Gourmet

---

Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

- 2 plats, fromages & desserts : 100 €
- 3 plats, fromages & desserts : 120 €

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