

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.

Bar sauvage de ligne cuisson unilatérale, potimarron en purée.
Velouté de moules de bouchot, fricassée de girolles en persillade.

Canard sauvage chasse de Lorraine, servi en deux cuissons, la poitrine rô-
tie acidité pamplemousse, la cuisse étuvée au vin rouge.
Pommes de terre glacées romarin, confit d'oignons, chou frisé.

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.