

# Menu Dégustation

La Mise en Bouche

—◆—  
Foie gras de Canard des Landes « Maison Lafitte » poêlé,  
Rhubarbe confite, Pate d'Oranges,  
Vinaigre de Framboise

—◆—  
Saint-Pierre grillé sur la plancha, Pomme de terre nouvelles,  
Asperges violettes, Jus brun d'arrêtes caramélisées

—◆—  
Pigeon fermier de la ferme Quintart à Baudrières (71) rôti en cocotte,  
Légumes printaniers et Velouté de Petits Pois

—◆—  
Les Fromages de France  
Vache, Chèvre et Brebis

—◆—  
Le Grand Dessert du Gourmet  
(Assortiments de 4 Desserts)

—◆—  
Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

2 Plats, Fromages et Desserts : 100€ TTC

3 Plats, Fromages et Desserts : 130€ TTC