

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

— ◆ —
Coquille Saint-Jacques snackées sur la plancha, velouté de Lentilles,
Cèleri rave, Truffes melanosporum, chips de Lentilles

— ◆ —
Pigeon fermier de la ferme Quintart à (Baudrieres 71) rôti Beurre de Sauge,
crème d'Echalote, Betterave rouge, racine de Salsifis braisés

— ◆ —
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