

Menu Dégustation

La Mise en Bouche

—◆—
Foie gras de Canard des Landes « Maison Lafitte » poêlé,
Artichauts bouquet, gastrique et pâte d'Orange.

—◆—
Langoustines rôties, risotto de Céleri aux Morilles, rissolées d'Asperges violettes,
réduction de Crustacés en sirop

—◆—
Pigeon fermier de la ferme Quintart (à Baudrieres 71) rôti beurre de Sauge,
premières côtes de Blettes printanières, sauce Vin rouge en salmis.

—◆—
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