

Menu Dégustation

La Mise en Bouche



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



Langoustines rôties, velouté et fricassée de Girolles en persillade,
Truffes d'été, 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