# MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Bouillon de Cardons à l huile de Noix.

Saint Pierre retour de belle pêche, rôti, Terre et Mer,
crosnes braisés au lard fumé,
Pomme de terre farcie crème de Truffe Mélanosporum,

Fricassée de Homard, jus de carapace en civet, purée de Chou rouge,
Butternut et racines de légumes.

Chevreuil de Sologne en poivrade, Topinambour,
Poire confite au Vin rouge, fruit du Cognassier, Salsifis jus grassouillet.

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Cabosse orangé, Chocolat noir Valrhona extra bitter 66%
et légèreté de Gingembre.

Mignardises

• 2 plats 92€ • 3 plats 107€ • 4 plats 122€

Accompagné de Fromages & de Desserts