



Menu Gourmand Dégustation de L'Été

*servi pour l'ensemble des convives d'une même table,
pour découvrir de nouvelles saveurs*

54 Euros

Velouté de Petit-Pois servi Glacé
Quenelle de Fromage Blanc de la Pierre-qui-Vire aux Herbes du Jardin



Escalope de Foie Gras de Canard du Périgord aux Pêches et au Vinaigre de Bonbon
Chutney de Pommes à la Rhubarbe



Langoustines Snackées
Compote de Céleri Rave à la Vanille
Sauce au Lait de Coco et Curry Madras



Dos de Lotte cuite en Vapeur Douce
Crème de Carottes parfumée au Gingembre
Piperade et Asperge



Sorbet Maison aux Fruits de la Passion et à la Vodka



Mignon de Veau cuit en Cocotte
Sauce au Morilles parfumée au Muscat de Rivesaltes
Fricassée de Champignons, Râpée Morvandelle



Fromages du Terroir frais et affinés, Son Panier de Fruits Secs



Assiette Gourmande de Desserts