

# *Le Menu Dégustation*

*La Mise en Bouche.*

☆☆☆☆

*Foie gras de Canard poêlé, Topinambour en purée,  
Chutney de Pommes fruits et vinaigre de Figues.*

☆☆☆☆

*Coquilles Saint Jacques grillées, velouté d'Oignons doux,  
Crème fouettée Caviar Aquitaine, croustillant Pain d'épices.*

☆☆☆☆

*Duo de Homard et Pied de porc, embeurré de Chou vert,  
risolé de racines du jardin et lard maigre.  
réduction de Crustacés en sirop.*

☆☆☆☆

*Dos de Chevreuil de Sologne en poivrade,  
butternut, coings, Poire poché au vin rouge.*

☆☆☆☆

*Les Fromages de France Vache, Chèvre et Brebis*

☆☆☆☆

*Pré-Dessert.*

☆☆☆☆

*Chocolat Valrhona, Clémentine et Orange  
légèrement épicée.*

☆☆☆☆

*Mignardises.*

*Composez vous même votre Menu.*

*2 plats 88€    3 plats 103€    4 plats 120€*

*Accompagné de Fromages et de desserts.*