



Menu Découverte de Terroirs 62 €/pers
Menu et Accord mets et vins 115 €/pers (3 verres de vin)

Mise en bouche

Foie gras de la maison Lafitte,
en pressé, anguille fumé, déclinaison autour du coing,
brioche vapeur aux cèpes du 'Domaine de Bas Tandou'

Merlu de ligne,
en viennoise à la noisette, butternut et courge spaghetti de Sainte-Terre en différentes textures,
coquillages façon marinière, jus brun d'arêtes

Perdreau Rouge du domaine de L'Etang,
la cuisse confite, le suprême et foie gras de la Maison Lafitte en tourte
champignons des sous-bois et quelques légumes d'automne

Avant dessert

Poire,
en plusieurs textures, sablé et émulsion au gingembre,
crème glacée aux épices douces

En supplément : Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux » 18€

ou

Brie truffé à la truffe '*Melanosporum*' de 'Guillaume Ge' 22€