



Menu dégustation

Foie gras

*Pomme de ris de veau
Sauce crème Périgourdine

*Foie gras au torchon
Pain grillé et gelée du moment*

*Châteaubriand d'Angus AAA
&
Escalope de foie gras poêlée*

*Tatin aux poires & foie gras
Cidre de glace Macle d'Intermieu
10 ans*

*Prix pour 2 : 160
Accord vins et mets : 28/personne*