

MENU DÉGUSTATION

- VOYAGE CULINAIRE AUTOUR DU FOIE GRAS -

AMUSE-BOUCHE

BAGUETTE ARTISANALE, MOUSSE DE FOIE,
CORNICHONS & BEURRE

PREMIÈRE ENTRÉE

POMME DE RIS DE VEAU, SAUCE FOIE GRAS,
CHAMPIGNONS & TRUFFES

DEUXIÈME ENTRÉE

FOIE GRAS AU TORCHON, CHUTNEY DE POMMES,
BRIOCHE ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PLAT PRINCIPAL

MÉDAILLON DE CERF DES APPALACHES, FOIE GRAS
POÊLÉ, SAUCE POIVRADE, LÉGUME DE SAISON

DESSERT

TARTE TATIN AUX POIRES & FOIE GRAS + 2 CIDRES
DE GLACE D'INTERMIEL

MENU POUR 2 PERS.

\$ 169

ACCORD METS & VINS (PAR PERS.)

\$36