

MENU DÉGUSTATION

Foie gras & Wagyu

AMUSE-BOUCHE

BAGUETTE ARTISANALE, MOUSSE DE FOIE,
CORNICHONS & BEURRE

PREMIÈRE ENTRÉE

RAVIOLES CROUSTILLANTES AU CANARD
DE SAINT-APOLLINAIRE CONFIT MAISON
SAUCE BORDELAISE AU FOIE GRAS

DEUXIÈME ENTRÉE

FOIE GRAS AU TORCHON, CHUTNEY DE POMMES,
BRIOCHE DES 3 GALO'PAINS
CAMEL AU BEURRE SALÉ

PLAT PRINCIPAL

MÉDAILLON DE BOEUF WAGYU DE MIRABEL GRILLÉ
ESCALOPPE DE FOIE GRAS POÊLÉ

DESSERT

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

POUR 2

189

ACCORD VINS PAR PERSONNE

36