

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN



Ardoise de Charcuterie 7€

« Le Malbec »

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

Menu Entrée, Plat et Dessert 29€

Tarte fine aux légumes grillés,

Basilic et copeaux de parmesan.



Poisson du jour,

Fondue de poireaux au citron vert, légumes croquants, sauce à l'aneth.



Pana Cotta à la vanille, cœur coulant fruits rouges,

Infusion verveine et fruits frais.

Chariot de fromages affinés de chez Mr Marty 7€

*Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte
Viande d'origine France*

Prix net TTC

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

« *Le Géron Dadine* »

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert 34€

Menu Entrée, Plat et Dessert 42€

*Saumon Mariné aux épices et Citron Vert,
Condiment de Radis rose, crème glacée au Raifort.*

ou

*Foie Gras poêlé, Patate douce à la Vanille Bourbon
et pomme Belchard pochée au Safran du Quercy*



Pavé de Maigre Snaké,

Salade de Fenouil et pois gourmand, coques et noisette Torréfiée, sauce à l'encre

ou

Epaule d'Agneau Confite,

Courgette jaune et jeune blette à la pistache, jus corsé



Cerise pochée aux épices,

Florentin croustillant et glace au lait d'amande.

ou

Comme un Tiramisu citron,

Biscuit léger, crème Mascarpone et sa pointe de fraîcheur

Chariot de fromages affinés par Mr Marty 7€

Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte

Viande d'origine Franc

Prix net TTC