

*La Table de Haute-Terre*

GEORGES VIGOUROUX  
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN



*Suggestion :*

*Ardoise de charcuterie 7€*

## **« Le Géron Dadine »**

*Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert 34€*

*Menu Entrée, Plat et Dessert 42€*

*Haddock Fumé de La « Maison David »,  
Douceur de Haricot Coco et Betterave Acidulée,  
Petites Pousses à l'Huile D'Olive intense de la Maison « Autour de l'Olivier »*

*ou*

*Caille en Deux Façons, Foie Gras de Monsieur Martegoutte,  
Crumble d'épices Douces, Panais et Grain de Malbec*



*Cabillaud de Ligne,*

*Butternut Grillé et Petites Girolles à la Crème de Persil Plat, Emulsion à l'Ail Du Tarn et Garonne*

*ou*

*Suprême de Canette Rôti en Croûte de Praline Rose  
Figue violette du Tarn et Garonne au Pigmentum et Pomme Gauffrette, jus poivré.*



*« Poire Retour des Vendanges »*

*ou*

*Superposition de Chocolat Guanaja/Mandarine,  
Gelée et Glace 70% de Cacao.*

*Assortiment de fromages affinés par Mr Marty et leurs condiments*

*Assiette de 3 fromages 7€ / Le chariot : 9€*



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