

La Table de Haute-Terre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

« Menu Fête des Pères »

Menu Entrée, Plat et Dessert 42€

Menu 4 plats et la coupe de Bellefleur 59€

Amuse-Bouche

Tartare de Canette au Couteau,

Pesto de Roquette à la Noisette et Tomate Confite.

ou

Saumon Mariné aux épices et Citron Vert,

Condiment de Radis rose, crème glacée au Raifort.

❧

Dorade Sébaste sur Peau,

Boulgour au Safran du Quercy et fruits secs, Réduction carotte.

Et/ou

Quasi de Veau Fumé aux Sarments du domaine,

Petits Farcis aux légumes Printaniers et Lard, sauce Malbec.

❧

Croquant à la pistache,

Ganache montée et fraise de la région.

ou

Chantilly au chocolat Dulcey

Crèmeux mangue passion, rose des sables de notre enfance

Chariot de fromages affinés par Mr Marty 7€

Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte

Viande d'origine France

Prix net TTC