

La Table de Haute-Terre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN



Ardoise de charcuterie 7€

Menu Rôtissoire

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert 34€

Menu Entrée, Plat et Dessert 42€

*Duo de Haddock et Anguille Fumée,
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*



*Gigot D'Agneau à La Rôtissoire, Boulgour Au Safran Bio Du Quercy
Petits Légumes et Ail Confit, Jus Au Romarin*



« Poire Retour des Vendanges »

ou

*Tartelette Croustillante, Duo de Chantilly Praliné et Crémeux Cacao
Glace au Chocolat Blond.*



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*