

# *La Table de Haute-Serre*

---

## **« Saint-Valentin »** **Jeudi 14 février 2019 au soir**



*Menu Entrée, 2 Plats et Dessert : 55€*

*Le Couteau en vinaigrette de galanga,  
Pana cotta de lait de chèvre fermier infusée à l'hysope et  
Petits légumes en aigre-doux.*



*La noix de St Jacques au poivre Sichuan,  
Topinambour à la truffe noire et potimarron au safran. Emulsion iodée.*



*Le filet de canette rôti en feuille de yuzu, croûte de graines torrifiées et citron confit.  
Petits navets braisés miel/coriandre, carotte acidulée et fanes de radis.  
Réduction de Malbec aux agrumes et vanille Bourbon.*



*Le Macaron cœur de sorbet aux Bulles de Bellefleur,  
Ganache à la framboise fraîche et sauce fruits rouge poivrée.*

*Réservation au 05 65 20 80 20 ou sur [hauteserre@g-vigouroux.fr](mailto:hauteserre@g-vigouroux.fr)*

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



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE