

La Table de Haute-Serre



« Menu de Pâques »

Le dimanche 21 avril midi
Le lundi 22 avril midi et soir



Menu Amuse-bouche, Entrée, 2 Plats et Dessert

*L'œuf toqué de Safran, Merlu au citron vert,
Gaspacho de carotte au gingembre, crème légère au safran bio du Quercy.*



*Le foie gras de la Ferme du Bouyssou en "mi-cuit",
Graines torréfiées, lemon curd au poivre de Timut,
Petits légumes croquants fumés aux épines de pin de Vaylats.*



*Le Cabillaud confit à l'huile de l'Oliveraie du Quercy Blanc,
Asperges du Tarn & Garonne aux agrumes et algues Wakame. Emulsion iodée.*



*L'agneau "Label Rouge" en deux façons, moelleux et croustillant.
Effeuillé de Bruxelles, carotte glacée au Malbec en aigre-doux,
Panais au romarin. Jus Corsé.*



*Déclinaison autour du chocolat,
Crème Guanaja 70%, nougatine chocolatée et crème glacée de dulcey.*

Réservation au 05 65 20 80 20 ou sur hautesserre@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