

Menu Gastro

68.00 €

Mise en Bouche

Velouté de potimarron et foie gras
ou crème brûlée au foie gras
(selon les dates)

Le petit grain de Suzon (Muscat)
Domaine Sainte Leocadie

Duo de foie gras entier mi-cuit

Foie gras au naturel,
Foie gras au pain d'épices
Jurançon moelleux, Domaine Bellegarde

Aiguillette de canard au foie gras

Figue confite et sauce framboise
Maury Grande Réserve,
Domaine Pouderoux

Tournedos de Canard Rossini

Polenta de la Mère Gaud, légumes de saison
Cuvée Fernand Averoux (Syrah, Grenache),
Minervois, Domaine Sainte Léocadie

Dessert

Délice noisette, mangue et passion façon Charlotte
Moscato d'Asti, Domaine Bera

Café

Adulte estival

40.00 €

Planche foie gras et salaisons

Foie gras de canard entier mi-cuit,
Magret de canard fourré au Foie Gras,
Magret fumé, Aiguillettes de canard,
Saucisson de Canard

Le petit grain de Suzon (Muscat) Domaine Sainte Léocadie

Plat

Magret de canard
Accompagnement de saison

Cuvée Fernand Averoux (syrah, grenache) Minervois, Domaine Sainte Léocadie

Les douceurs de la ferme

Glaces ou sorbets "Aux Douceurs de la Ferme"
Aline et Cédric Dussollier, Annecy le Vieux

Café

Menus à titre indicatif et non contractuels

Menu Enfant

30.00 €

Assiette gourmande

Foie gras de canard entier mi-cuit, magret de canard fumé, saucisson de canard, magret de canard séché fourré au foie gras

Tournedos de canard

Polenta de la Mère Gaud et légumes de saison

Dessert

Délice noisette, mangue et passion façon Charlotte

Accompagné d'un jus de pommes

Enfant estival

23.00 €

Planche enfant foie gras et salaison

Foie gras de canard entier mi-cuit,
magret de canard fumé, saucisson de canard,
magret de canard séché fourré au foie gras,
aiguillettes fumées

Plat

Magret de canard
Accompagnement de saison

Dessert

Glaces et sorbet "Aux Douceurs de la Ferme"

Accompagné d'un jus de pommes