

La Table de Haute-Terre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

« *Le Géron Dadine* »

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu Entrée, Plat et Dessert

Chariot de fromages affinés par Mr Marty

Ballotine de foie gras de canard mi-cuit,

coings marinés et magret fumé, gelée au Malbec

ou

Caille du Quercy en deux cuissons,

champignons et cèleri étuvé, pain croustillant



Epaule d'Agneau du Quercy braisée,

épinards et oignons confits, jus réduit à l'estragon

ou

Dos de Cabillaud à l'encre de seiche,

choux fleur et câpres à queue, beurre moussoux



Parfait glacé à la vanille,

pulpe d'abricot et tuile au sucre muscovado

ou

Crèmeux au chocolat noir,

raisins et graines de courges torrifiées

Cuisine élaborée par Adrien Manac'h et son équipe

Viande d'origine France

Prix net TTC

La Table de Haute-Terre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

« Menu des Vendanges »

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu Entrée, Plat et Dessert

Chariot de fromages affinés de chez Mr Marty

*Pressé de lapin à l'Albesco,
poireaux et oignons rouges, moutarde au moût de raisin*



*Joues de bœuf braisées,
céleri étuvé et raisins marinés, sauce vigneronne*



*Figues noires pochées au Malbec,
Biscuit moelleux au chocolat noir et sorbet fromage blanc*

*Cuisine élaborée par Adrien Manac'h et son équipe
Viande d'origine France*

Prix net TTC