

# PARCOURS GOURMAND

## CANARD | AGRUMES

Foie Gras de Canard « Maison »  
Confit d'Agrumes au Whisky

&

## SAUMON | BETTERAVE ROUGE

Saumon Fumé Artisanal  
Tartare Pourpre Végétal

&

## CHAMPIGNON | ŒUF

Crème de Champignons  
Œuf Parfait

---

## VOLAILLE | MORILLES | VIN JAUNE

Suprême de Volaille de Ferme  
Sauce Vin Jaune et Morilles

ou

## SAINT-JACQUES | SAFRAN

Saint-Jacques de nos côtes à la Plancha  
Lait Coco Safran

---

## FIGUE | CHOCOLAT | VERVEINE

Figue Rôtie au Miel du Domaine  
Ganache Chocolat  
Crème Glacée Verveine

**68,00€**

Nos Tarifs sont Indiqués Ttc - Tva 10% Incluse

Le Service est assuré de 19h30 à 21h00

*Menu communiqué à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction des produits de saison sélectionnés par le Chef.*