



Menu Gourmet (32 €)

Apéritif composé d'un kir à la mure et feuilletés aux olives verte et noire

Entrée

Terrine de Canard fermier au cœur de foie gras, confiture d'échalotes au vin rouge du domaine, toast du fournil

Plat

Agneau de Villemus en cuisson lente

Fondant de pommes de terre, légume de saison

Dessert

Douceur d'hiver du potager du Grand réal

(Mousse potimarron, chocolat praliné sur biscuit aux pomelos et gingembre)

Café, Vin bio du domaine en bouteille

Tarif de 32 euros ttc