



## Le menu 2022

Vin d'épine ou jus de Pomme du verger

\*\*\*

Mises en Bouche

\*\*\*

Foie Gras de Canard, Noisettes torréfiées, sel de Guérande

\*\*\*

Aiguillettes ou Magret de Canard, sauce aux Champignons des Bois

\*\*\*

Pommes de Terre Confites et en Gratin

\*\*\*

Fromages Fermiers affinés

\*\*\*

Chocolat liégeois, langues de chat et Quatre-quarts aux myrtilles du

Forez

\*\*\*

Café, infusion

Menu à 30,00€ par convive (14€ pour les enfants jusqu'à 12 ans)