

Menu du Père Igord

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard „au naturel“
an Apfel und Birnen- Juliennes
Brioche Maison / Monbazillac Macaron

Raviole croustillante aux Escargots
Cuisses de grenouilles en gigolette / bavaroise au persil

Magret de Canard
fleur de sel de guerande / Rosmarinjus
mit frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

oder

Confit de canard
mit Pommes Sarladaise

Tarte aux noix et chocolat
Pruneau a l 'Armagnac

56,50 €
ohne Zwischengang
46,50 €

