

# *Menu Epicurien*

Terrine de foie gras de canard du Périgord Maison  
cuit au sel et mariné au Rosette  
Chutney de choucroute confite, Caramel de cidre  
Pain « Birewaecke » alsacien Maison

\*\*\*

Joue de lotte au Saté, Mousseux de butternut  
Potimarron rôti à la nigelle  
Graines de courge verte au beurre demi-sel

\*\*\*

Quasi de veau cuit au beurre mousseux  
Légumes d'hiver braisés, Galette de lentilles corail  
Emulsion aux crustacés

\*\*\*

Déclinaison de fromages

\*\*\*

Poire confite au vin de Bergerac et Badiane  
Streussel et sablé aux noix  
Crème légère à la vanille

**Servi pour l'ensemble de la table**

**59€**

Château  
de Lalande  
Hôtel\*\*\*\* & Restaurant