

Menu Epicurien

Terrine de foie gras de canard du Périgord Maison
cuit au sel et mariné au Rosette
Choucroute confite, Caramel de cidre
Pain « Birewaecke » alsacien Maison
Home-made foie gras, Sauerkraut chutney Birewaecke bread

Esturgeon de Dordogne frais et fumé en habit vert
Bouillon fumé au Lapsang Souchong et fleur de caviar
Copeaux de lard paysan
*Mixed fresh and smoked local sturgeon
with a Lapsang Souchong sauce and Caviar flower*

Quasi de veau cuit au beurre moussieux
Croustillant de tête de veau
Légumes de saison, Jus Court
Veal with vegetables

Fraîcheur de fromage frais à la fleur de sel et nigelle
Fresh cheese with nigelle

Poire William – Biscuit aux noix et Crème légère
William pear on a walnut biscuit and cream

Servi pour l'ensemble de la table

59€

Château
de Lalande
Hôtel**** & Restaurant