

## **MENU DES VENDANGES**

**Prix nets / par personne : 89€**

4 Plats

---

### **AMUSE-BOUCHE DU MOMENT**

•

#### **POMME DE TERRE DES VENDANGERS BRAISEE AU MALBEC**

**Farcie au pied de veau et copeaux de jambon Serrano**

**Braised potato with Malbec stuffed with veal trotter and Serrano ham**

•

#### **TRUITE DU GOUFFRE DE BLAGOUR ET ECREVISSES POCHE**

**Servies dans un jus façon « Pochouse »**

**Au chenin du Château de Mercuès et topinambours**

**Poached trout from the Blagour's abyss and crayfish**

**“Pochouse” jus with Chenin Blanc, Jerusalem artichokes**

•

#### **PIGEON DE PORNIC EN HABIT VERT**

**Foie gras de la ferme du Bouyssou, cèpes de nos sous-bois et châtaignes**

**Jus légèrement fumé aux sarments de vigne**

**Pigeon from Pornic wrapped with cabbage, Bouyssou's farm foie gras**

**Ceps and chestnuts, slightly smoked vine branch jus**

•

#### **LE CHARIOT DE FROMAGES**

**Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors**

**Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors**

**OU/OR**

#### **FIGUES DU CHATEAU POCHEES AU MALBEC**

**Façon vin chaud, blanc manger aux amandes et espuma betterave**

**Poached figs with mulled Malbec wine, blancmange with almonds Beetroot espuma**