

Les Viandes

Poitrine d'une Canette rôtie au Miel et finie d'une clémentine de fin d'Hiver, quelques Garnitures d'Epoque

Noix de Ris de Veau colorée blonde au Sautoir, Rutabagas tant aimés par nos Anciens, Jus de Cuisson aux Morilles

Blancs de Pigeonneau dit Gauthier cuits doucement, les cuisses confites, Légumes de l'Entremétier, Jus court au Porto

Morceau d'un Filet de Bœuf du Terroir bardé et cuit à Souhait, Garniture d'un Hiver attendu, Sauce Brune d'un Vieux Bordeaux