

Menu Automne à 62 €

Quelques Grignotes apéritives et
Amuse-Bouche pour commencer
Some Appetizers to Start

**Cannelloni de Ris de Veau, Saint-Jacques,
Céleri et Bouillon de Champignons à La Livèche**

*Sweetbread Cannelloni, Scallops, Celeriac
and Mushroom Broth With Lovage*

**Pigeon Royal du Maine Comme Un Chou Farci au Foie Gras,
Les Cuisses Confites, Tombée de Chou et Girolles Fraîches**

*Stuffed Pigeon Breast With Duck Foie Gras And Cabage,
Confit Pigeon Legs, Girolles Mushroom and Cabage*

Dessert au choix de la Carte
Dessert From The Cart

LA TABLE DE SORGUES

Notre établissement ferme l'après-midi à **15h00** et le soir à **23h30** - **Merci de votre compréhension**

Prix Nets