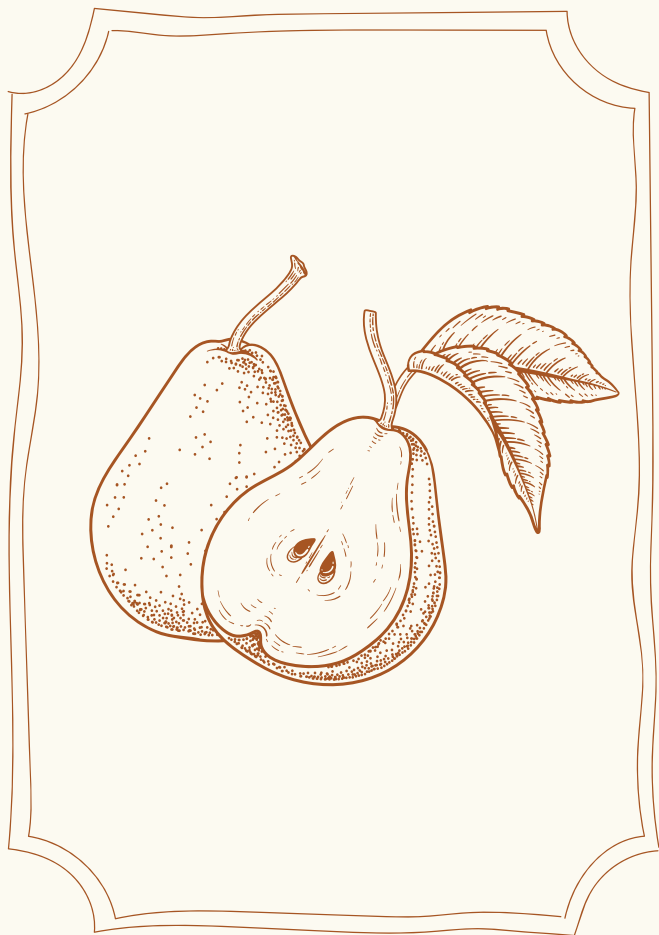




DÎNER DES PRODUCTEURS

*Chef Sébastien Giroud
& Distillerie Cazottes*

MENU

*Chef Sébastien Giroud
& Distillerie Cazottes*



APÉRITIF

Tartare de daurade royale au cédrat

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit & coings
sauvages comme une tatin

PLAT

Magret de canard tranché, jus de
prunelles & potimarron au beurre noisette

DESSERT

Entremet dans l'esprit d'une forêt-noire

Paris le 21 Octobre 2026,

*Sur le plateau cordais, la famille Cazottes
cultive fruits, vignes et plantes en agriculture
biologique, au plus près du vivant. Chaque
création, façonnée à la main, cherche à
révéler la quintessence de l'ingrédient, pour
offrir des spiritueux d'une grande pureté
aromatique.*

