

MENU INSPIRATION – 55 € (sans Fromage) – 70 € (avec sélection de Fromages)

L'Amuse-Bouche

Les Eclats de Tomate, Espuma à la Mozzarella au Basilic

ou

Le Ceviché de Saumon fumé, Vinaigrette de Lentilles vertes aux Aromates

Le Filet de Dorade Royale, Emulsion au Layon, Pommes écrasées aux Herbes

ou

Le Suprême de Pintade rôti au Miel et Romarin, Mousseline de Petits Pois

La Sélection de Fromages Locaux

La Framboise, Crémeux Verveine, Blanc manger Citron

ou

L'Oseille, Ganache montée au Chocolat blanc, Mousse au Fromage blanc

MENU DECOUVERTE – 75 € (sans Fromage) – 90 € (avec sélection de Fromages)

L'Amuse-Bouche

Le Foie gras de Canard mi-cuit en Gelée de Fruits rouges

ou

La Langoustine, queues rôties, Compotée de Légumes au caviar d'Aubergines, Sauce Sakari

Le Dos de Barbue à la Plancha, Célerisotto crémeux, Suc de Poisson à la Citronnelle

ou

Le Filet de Bœuf Maine Anjou, Pomme de terre confite, Jus d'échalotes à l'Armagnac

La sélection de Fromages locaux

L'Alliance Chocolat et légèreté aux Céréales, Tuile Kacha

ou

La Déclinaison de Pêche blanche, glace PêcheShiso, Espuma Ricotta

Viandes et Volailles d'Origine Française