

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

L'Amuse-Bouche

\*\*\*

L'œuf Bio « Parfait » aux Champignons, Mousse au Parfum de Lardons

**ou**

La Joue de Bœuf et le Saumon fumé en gelée, Vinaigrette d'Artichaut

\*\*\*

Le Dos de Lieu Jaune Rôti, Jus de Crustacés, Fondue de chou vert

**ou**

Le Médaillon de Veau, Sauce Porto, Beurre de Foie Gras Poêlé

\*\*\*

La Sélection de Fromages

\*\*\*

La Châtaigne, Mousse Chocolat Saint Domingue, Glace aux Marrons

**ou**

L'alliance entre la Carotte et l'Orange, Glace Sésame

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

L'Amuse-Bouche

\*\*\*

Le Foie gras de Canard mi cuit, Gelée « Vin Chaud », Chutney de Poire au Vin

**ou**

Les Langoustines, Crémeux de Chou-Fleur Caramélisé, Espuma de Riz

\*\*\*

Le Bar à la Plancha, Emulsion de Curry au Citron Noir, Purée de Brocoli

**ou**

Le Filet de Bœuf Maine Anjou, Sauce Civet, Ecrasée de Patate Douce

\*\*\*

La sélection de Fromages

\*\*\*

La Pomme en Plusieurs Textures, Crumble Romarin, son Granité Granny Smith

**ou**

La Légèreté Tilleul Thym, Espuma Sablé Breton, Crème Glacée Tilleul

*Viandes et Volailles d'Origine Française*