



MENU GOURMAND

24,00 €

Entrées

*Soupe glacée de carottes parfumées à la citronnelle,
légumes croquants et graines de courge*

Ou

*Mousseline d'avocat au chèvre frais et herbes du jardin,
tuile au vieux Comté*

Ou

*Foie gras de canard du Sud-Ouest, compotée de pommes
légèrement acidulée (Supplément 5,00€)*

Plats

*Travers de porc "Le Roi Rose" cuit à basse température,
Fricassée d'aubergine, jus corsé*

Ou

*Poisson de nos côtes (suivant arrivage) rôti au four,
fenouil confit au citron, jus de crustacés*

Ou

*Onglet "Black Angus" poêlée, fricassée de pommes de terre grenailles
et shiitake, jus corsé aux échalottes (Supplément 8,00€)*

Desserts

*Sablé Breton au citron confit et verveine, fraises du pays citronnées
et Chantilly à la verveine*

Ou

Nage d'abricots au rosé de Touraine et menthe fraîche

Prix net

