



MENU GOURMAND

24,00 €

Entrées

*Crèmeux de panais, Espuma parfumé au jambon de pays,
lard croustillant*

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,
mousseline de céleri et pommes, jus corsé au rosé de Touraine*

Ou

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

Ou

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

Desserts

Sablé aux éclats de noisettes, Nashi rôti et fève de Tonka

Ou

Chocolat de notre enfance et son biscuit, crème légère à la poire

Prix net

