

LA SAISON

« Barquette » d'un foie gras au naturel & « récréé » pomme fruit / chips de croissant

Œuf bio de Descartes cuit coulant / sauce meurette / copeaux de « Lonzo au sel de mer » / champignons & noisettes

Emietté de chair de tourteau / céleri rémoulade / condiment « mayo-Savora »

Dos de merlu des Sables d'Olonne / tétragone & légumes verts d'hiver / coulis vert / beurre blanc

Noix blanches de saint-jacques / céleri façon risotto truffé / pulpe de panais / émulsion iodée

Noix de veau « ferme D. BRIANTAIS » en cuisson longue / « textures » carotte & jus de braisage

Suprême de volaille Label Rouge / pomme purée / gnocchis / noisettes grillées / jus brun

Assortiment de fromage de chèvre de la ferme Mabiquette à Villandry / betterave & crème glacée pop-corn

Sélection de tomme au trois laits ... (vache/brebis/chèvre)

« Tout » chocolat / crumble cacao crème glacée chocolat de la ferme Kuipers

« Tartelette » citron / tendre meringue dorée / sorbet & gel de citron

Crème de Verneuil battue / kiwi de l'Adour au sirop / huile de menthe & gel kiwi / meringue aux baies de Timut

58€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

52€ sans le fromage

72€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

66€ sans le fromage

Végétarien / Végétalien / Allergie...demandez, on s'adapte

Prix net en euros, Taxes et service compris