

La cuisine de l'instinct et de la Vigne

Mise en bouche

Foie gras rôti / figue au miel de Touraine / jus de viande / émulsion

Blanquette de turbot aux légumes d'automne / fumet perlé à l'huile d'herbes

Ris de veau laqué jus de viande et oignons crispy / mélange de champignons

Fromage de chèvre / confiture mirabelle & crème glacée yaourt

Autour du chocolat bio (tartelette / ganache / mousse et sorbet cacao)

80€ ENTRÉE / POISSON OU VIANDE / FROMAGE / DESSERT

28€ SÉLECTION DE 4 VINS EN ACCORD

95€ ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

35€ SÉLECTION DES 5 VINS EN ACCORD