



Entrée/Plat - Plat/Dessert 29.00€
Entrée/Plat/Dessert 35.00€ - Menu enfant 14.00€

ENTREES

Foie Gras au café, Figue farcie, Brioche au Curcuma (sup.5.00€)

ou

Oeuf coulant Mamicha, velouté de Champignons, Huile de Truffe, Pancetta Grillée

ou

Maquereau au chalumeau légèrement épicé, déclinaison de betterave, algues marines iodées

ou

Gravlax de Veau au rhum et baies roses, crème Dubarry servie froide, Ricotta au citron confit

PLATS

Filet de Boeuf et sa croûte d'herbes, purée truffée, jus épicé (sup. 5.00€)

ou

Ballotine de Volaille farcie au Chorizo et Féta en Panure Panko, Crème de Courge et légumes du maraîcher.

ou

Magret de Canard mariné cuit basse température, Champignons forestiers, Marrons Aillés et mousseline de Céleri

ou

Poisson du moment, sauce au Vouvray pétillant, Riz vénéré, Choux braisé

FROMAGES

Assiette de fromages (sup. 8.00€)

Produits régionaux

DESSERTS

Tarte Tatin et sa crème mascarpone vanillée

ou

Far noir en crème d'agrumes, Meringue au Poivre de Timut

ou

Tiramitsu revisité en dôme de Chocolat

ou

Café ou Thé gourmand (sup. 3.50€)



Les prix indiqués sont TTC, Service compris

Les accompagnements sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et arrivages.