

Menu Dégustation à 110 €

Menu servi à l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Accord 5 verres de vin (8 cl) : 40 €/personne

Supplément fromage : 12 €

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F,
et de notre producteur local la ferme Gaborit*

Amuse-bouche

Huître Gillardeau juste ouverte, Poireaux fumés, Salicornes, Jus d'huître en gelée

Foie gras de canard poêlé, Quelques fraises déglacées au vinaigre balsamique

Lotte de petit bateau, Côte de blette farcie, Oignons fumés, Jus de volaille

Raviole de champignons, Émulsion parfumée

Pigeonneau de Maulévrier rôti, Mousseline de carottes au cumin, Toast d'abats, Vrai jus

Baba au rhum ambré, Chantilly mascarpone, Fraises en fruits, en confit et sorbet

Soufflé chaud aux fruits de la passion et sa glace du même fruit

Mignardises

Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.

Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %