

Menu Dégustation à 110 €

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

Supplément fromage : 12 €

Amuse-bouche

Foie gras de canard de Chalandray au Pineau des Charentes, Chutney de pommes

Langoustines en voile de radis daïkon, Vinaigrette miel-romarin

Blanc de Lieu de ligne en habit vert, Pulpe de fenouil, Piperade, Velouté aux pistils de safran

Raviole Sylvestre en cappuccino

Filet de veau doré au sautoir, Endivettes meunière, Rigatonis farcis, Jus savoureux à la sauge

Douceur gourmande

Crèmeux et glace au chocolat Valrhona, Crumble cacao, Espuma au poivre de Sichuan du potager

Mignardises

*** Toutes nos viandes sont d'origine France ***

Prix net - Service compris - TVA 10 %