

## **MENU DECOUVERTE : 32.00 €**

\* \* \*

*Mise en bouche*

\* \* \*

*Comme un gaspacho de mogettes, saumon fumé gravelax, gressin croustillant à l'origan*

*Ou*

*Rosace de filet mignon de cochon laqué, blinis à la sauge et brebis corse,  
compotée de cerises et oignons rouges*

\* \* \*

*Cabillaud en deux façons : brandade piquillo et dos rôti, mesclun de légumes*

*Ou*

*Noix de veau au poêlon sucs de Pineau, navets et nectarines rôtis*

\* \* \*

*Desserts à commander en début de repas :*

*Soufflé glacé mojito, chocolat et framboise :  
crèmeux chocolat, framboises fraîches et confites*

*Ou*

*Rhubarbe :*

*rhubarbes confites, crèmeux citron, biscuit, sablé et glace lavande*

## **MENU GOURMET : 46.00 €**

\* \* \*

*Mise en bouche*

\* \* \*

*Foie gras frais de canard de Chalandray, chutney fraises Angélique et pain bagna*

*Ou*

*Gravelax de saumon légèrement fumé aux choux rouges,  
coleslaw multicolore marinade balsamique framboises*

\* \* \*

*Notre fricassée de petites anguilles en persillade  
pommes écrasées à l'huile d'olives*

*Ou*

*Lotte rôtie au jus vert, écrasée de mogettes à la sauge, ventrèche de porc*

*Ou*

*Filet de bœuf de Parthenaise, crème de morille, blinis de pomme de terre et épinard*

\* \* \*

*Dessert à commander en début de repas :*

*L'abricot :*

*Biscuit et sablé amande, mousse miel, compotée d'abricot à l'estragon et granité abricot*

*Ou*

*Dôme religieuse cerise pistache :*

*Biscuit et sablé, mousse pistache, confit cerise et basilic, choux craquelins à la cerise et glace basilic*

*Ou*

*Pêcher melon et olive :*

*Broyer du Poitou aux olives, salpicon pêche, melon et olive, crèmeux citron olive, gel melon et sorbet pêche*

**Prix nets – Toutes taxes comprises – Toutes nos viandes sont d'origine française**

**La liste des allergènes est mise à disposition**