

MENU DÉCOUVERTE 45€ Entrée, plat, dessert.

(Toutes demandes de modification entrainera un supplément sur le tarif de votre menu)

Asperges Blanches de Langevine

Asperges Blanches de Frédéric Poupar, Maquereau de Ligne en Gravlax, Pulpe de Pamplémousse

Dos de Merlu de Noirmoutier

Cuit à Juste Température, Poireaux Confits, Tapenade,
Anchois de Cantabrie, Sabayon à l'Huile d'Olive Maturé du Moulin Castelas

Où

Filet de Canard de la Famille Laprée

Cuit sur Coffre, Tagliatelles de betteraves, Cassis Noir de Bourgogne en pickles,
Oseille Sanguine, Jus réduit, Poivre de Bourgeons de Cassis

Plateau de Fromages Affinés (Hors menu)

Supplément de 14€

Dans l'Esprit d'une Tarte Tatin

Pomme Citron de Santenay, Caramel Laitier,
Crèmeux Vanille et Tonka Sauvage de la Maison Shira, Arlette Croustillante

MENU DÉGUSTATION 68€

En 5 services (pour l'ensemble des convives)

Servi jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner

(Toutes demandes de modification entrainera un supplément sur le tarif de votre menu)

Asperge Verte du Pays Angevin

Tartelette d'Asperge Verte de Frédéric Poupar, Panna Cota de Crème Crue, Poutargue Fraîche des Calanques

Escargots des Prés de Fontaines

Escargots de David Camus, Tête et Pied de Cochon du Morvan,
Pomme de Terre Grillée, Soupe et Pickles d'Ail des Ours de Savigny

Truite de Crissenon

Filet de Truite Juste Saisie, Carotte et Miso Rouge, Emulsion de Riz de Camargue, Crème et Œufs de Truite

Agneau du Quercy Label Rouge

Selle d'Agneau aux Herbes, Pois Chiche de Mont-Saint-Jean, Ail Noir, Citron Confit, Jus Parfumé au Thym

Plateau de Fromages Affinés (Hors menu)

Supplément de 14€

Cazette de Bourgogne, Café, Citron Vert

Fleur, Nectar et Pralin de Cazette, Confit de Citrons Verts, Glace au Café de Matt Mc Clune