

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 69€

Fromage 10€

LES ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD POELE ET FOIE GRAS FRAIS,
Fine purée de betterave et betterave confite, Framboises fraîches

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,
En robe de Pak-Choi et Crème légère (+5€)

HUITRES HONORE DE BALZAC,
Huitres Gillardeau Spéciale N°2, Crème de fenouil au curry,
Condiments citron confits, fenouil et Aneth, Emulsion iodée

LES PLATS

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,
Homard et langoustines poêlées, Mini-Légume,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+5€)

LE BAR EN CROUTE DE SEL AU BEURRE DE HOMARD,
Epinards frais au citron confit

LIEVRE A LA ROYALE, (+5€)
Mousseline de céleri

LE PIGEON DE RACAN,
Le Pigeon de Racan en 3 cuissons :
Demi pigeon désossé, le suprême juste poêlé et cromesquis de Pigeon.
Potimarron et laque d'épices

LA TRADITIONNELLE BEUCHELLE DE TOURAINE,
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,
Cèpes de nos forêts et Crème Gourmande

LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

Le choix du menu implique le respect de sa composition. Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, hors enfant.

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.