

MENU 24 ET 25 DECEMBRE 2021
ET 1ER JANVIER 2022

AMUSE BOUCHE

LES ENTREES

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Comme une raviole garnie de tomates séchées et tapenade
Huile d'olive citron-basilic et parmesan

HUITRES SPECIALE GILLARDEAU n°2 EN GELEE D'IODE

Caviar de crème de fenouil au curry

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL EN TERRINE

Pain de campagne toasté, gelée de Sauternes aux agrumes

LES PLATS

LE HOMARD

Le corps cuit au beurre noisette,
Les pinces comme un mini farci de courgette,
Carottes fanes et petits navets,
Sauce au vieux Vouvray légèrement épicée de citron vert
(+10€)

SANDRE DE LOIRE

Jus de homard corsé, petits coquillages,
Pommes de terre vapeur et Beurre Blanc Nantais

SUPREME DE POULARDE AUX TRUFFES

Sauce Albufera, étuvée de poireaux aux truffes

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

MIGNARDISES

Menu 85€ T.T.C
Menu enfant (demi-portion) 30€ T.T.C