

# LE MENU DECOUVERTE

Menu à 57€  
Plateau de Fromages 12€

TEMPURA DE QUEUES DE LANGOUSTINES,  
Mayonnaise de mangue

## POUR COMMENCER

LES ASPERGES BLANCHES,  
Asperges Blanches poêlées, œuf à 63°, Brunoise d'asperges blanches au vinaigre  
Balsamique Blanc, Fromage frais aux herbes, Sauce Hollandais et Petits croutons

LE CONCOMBRE,  
Concombre râpé et givré à la menthe fraîche,  
Burrata et Lait de Semblançay caillé au citron et huile d'olive

## LES CHOSES SERIEUSES

LE LIEU JAUNE,  
Pavé de lieu jaune vapeur,  
Raviole de navet à la menthe, Beurre blanc monté au Rhum

LA VOLAILLE,  
Suprême de volaille d'Ancenis,  
Sushi de riz basmati au Comté et morilles, Asperges vertes et sauce vin jaune

## LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LE VOYAGE EXOTIQUE,  
Mangue fraîche, Sorbet mangue-passion,  
Gelée de miel au thym, coulis passion et émulsion mangue

LES AGRUMES ET PISTACHES  
Tuile aux agrumes garnie à la crème de Pamplemousse et zestes d'agrumes,  
Bergamote, yuzu et orange sanguine en fines gelées,  
Crème et glace pistache

LES FRAISES  
Palets de fine meringue aux fraises de Touraine,  
Glace mascarpone et marmelade de fraises

Nous utilisons du papier 100% recyclé  
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies  
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises  
Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS