

LE MENU DECOUVERTE

Entrée-Plat-Dessert 57€
Plateau de Fromages 12€

VELOUTE DE POTIMARRON

POUR COMMENCER



LE COCHON ROI ROSE,
Poitrine de cochon Roi Rose cuite à basse température,
Mousseline de pommes de terre

LE CELERI

Céleri rôti au lait de Semblançay fumé,
Copeaux de Comté affiné, Coulis de truffes

LES CHOSES SERIEUSES

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Beurre Blanc et jus de veau corsé,
Galette de pommes de terre Berrichonne

LA BICHE,

Dos de biche poêlé,
Jus de gibier au cacao et Tatin de panais

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Sorbet cacao
Tuile au gruë de cacao, crème Anglaise au café

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 POMMES

Tarte fine aux pommes servie sortant du four,
Glace vanille



Plat pouvant être servi avec du caviar d'Aquitaine avec un sup de 10€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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