

# LE MENU DEGUSTATION MENU EN 5 SERVICES

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Menu à 85€  
Plateau de Fromages 12€

TEMPURA DE QUEUES DE LANGOUSTINES,  
Mayonnaise de mangue

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

LE TERRE ET MER  
Tartare de bœuf et de thon rouge, Jus de groseilles à la vodka,  
Voile de betterave rouge, Condiment de betterave à la moutarde

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

L'AGNEAU,  
Selle d'agneau laquée au citron et à la farce printanière,  
L'épaule d'agneau confite à la menthe,  
Purée de petits pois à la livèche, petits pois et huile d'olive à la menthe

AVANT DESSERT

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

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