

DINER DU 24 DECEMBRE 2022 DEJEUNER DU 25 DECEMBRE 2022 ET DU 1^{ER} JANVIER 2023

AMUSE BOUCHE

LA TRUITE DE TOURAINE,
Anchoïade, Huile d'olive au citron,
Gel citron- gingembre, pousses de moutarde

LES ENTREES

LA DAURADE ROYALE,
Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes, Sel noir de l'Himalaya,
Tuile au piment d'Espelette et Caviar

L'ARAIGNEE DE MER,
Nourrie au fruit de la passion et combawa,
Gelée de crustacée, tuile au piment d'Espelette et léger nuage de rose

LE FOIE GRAS,
Foie gras de canard cuit en terrine au naturel,
Gelée de Sauternes aux agrumes et pain de campagne toasté

LES PLATS

LE HOMARD ET LES LANGOUSTINES,
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+10€)

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POELEES,
Beurre Blanc Nantais et Jus de veau corsé,
Pommes de terre en tourte Berrichonne

L'AGNEAU,
La Selle d'Agneau laquée au citron,
L'épaule d'agneau confite aux épices,
Tombée d'épinards au citron confit, Huile d'olive à la menthe

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS

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

MA FORET NOIRE
Génoise au cacao, Chantilly et cerises noires

LES POMMES DE TOURAINE
Tarte fine aux pommes servie sortant du four, glace vanille

100€ T.T.C.
MENU ENFANT 30€