

LE MENU FASCINATION

Menu en 7 services à 95€

Fromage 10€

Ce menu décliné en 6 plats est le plus représentatif de ma cuisine, entre tradition, voyages et rencontres... mais aussi la gourmandise, la générosité, et surprise ! Bien entendu, ce menu évolue au fil des mois, en fonction des saisons et de ce que la nature peut nous offrir de meilleur, des produits sélectionnés avec minutie et rigueur avec la complicité certaine de mes producteurs.

DECLINAISON AUTOUR DES CHEVRES DE TOURAINE

DORADE ROYALE EN CARPACCIO AUX AGRUMES,
Croquant épicé de piment d'Espelette, Sel noir de l'Himalaya

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,
En robe de Pak-Choï et Crème légère

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,
Sauce comme un lièvre à la Royale, onctueuse mousse de céleri

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,
Homard et langoustines poêlées, petits légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert

TRADITIONNELLE BEUCHELLE DE TOURAINE,
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral, Cèpes de nos forêts et Crème Gourmande

VOYAGE EXOTIQUE,
Fruits Exotiques en carpaccio,
Meringue garnie de fruits exotiques et mousse fruit de la passion,
Billes de glace noix de coco

Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table.
Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.