

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.

POIREAU FUME ET CHEVRES DE TOURAINE

Le poireau fumé au fumoir,
Le chèvre frais agrémenté de noix et oignons confits,
Mousse de Sainte-Maure de Touraine

FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DE SECHUAN ET TRUFFES

Gelée de Sauternes et pain de campagne toasté

L'ARAIGNEE DE MER,

La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa
Gelée de crustacés, Tuile au piment d'Espelette

ŒUFS CASSES, CUITS A LA COQUE,

Huile d'olive à maturation, Coulis de truffes fraîches,
Toast au beurre de truffes

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,

En robe de choux Pak-Choi,
Crème de légumes et caviar

LA VOLAILLE AUX PATTES BLEUES,

Les blancs pochés, Les cuisses farcies aux ris de veau,
Pommes de terre confites au beurre et garnies à la farce de ris de veau,
Emulsion de pommes de terre à la truffe, jus de poulet rôti

LA POIRE POCHEE ET CHOCOLAT

Mousse chocolat-noisettes aux éclats de noix de Pécan caramélisée,
Fondant au chocolat, Glace Vanille,
Caramel au beurre salé, Sauce Chocolat

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