

# 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

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

BELLE LANGOUSTINE DE NOS CÔTES,  
Langoustine juste saisie,  
Fèves et fondues de basilic à l'huile d'olive

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

RIS DE VEAU LAQUE AU CITRON,  
Tombée d'Épinards et citron confit

LA FRAISE DE TOURAINE  
Fraises fraîches, ganache montée au Basilic,  
Tuile croquante, sorbet fraises - marmelade de fraise,  
gelée de fraises et hibiscus, fleur de basilic

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