

LE MENU NATURE

Menu à 55€

POUR COMMENCER

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

LES CHOSES SÉRIEUSES

LES ASPERGES VERTES
Sushi de riz Basmati au Comté et Morilles,
Asperges vertes et crème d'asperges vertes

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES GOURMANDISES

VOYAGE EXOTIQUE,
Mangue fraîche, Sorbet banane-passion,
Gelée de miel au thym, coulis passion et émulsion mangue

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

LES FRAISES
Palets de fine meringue aux fraises de Touraine,
Glace mascarpone et marmelade de fraises

Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Prix nets en euros, TVA et service inclus



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**