

# LE MENU NATURE

Menu à 55€

VELOUTE DE POTIMARRON

## POUR COMMENCER

LE CELERI

Céleri rôti au lait de Semblançay fumé,  
Copeaux de Comté affiné, Coulis de truffes

## LES CHOSES SÉRIEUSES

LE JARDIN

Petits légumes,  
Sauce au vieux Vouvray

## LE PLATEAU DE FROMAGES

## LES GOURMANDISES

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Sorbet cacao  
Tuile au gruë de cacao, crème Anglaise au café

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 FIGUES

Figues rôties au beurre salé, coulis figue et orange sanguine,  
Crème infusée au romarin et oranges confites.  
Sorbet chocolat et tuile au piment.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

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