

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 grué 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 POMMES

Tarte fine aux pommes servie sortant du four,
Glace vanille

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