

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 69€

Fromage 10€

LES ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,
Sauce comme un lièvre à la Royale,
Onctueuse mousse de céleri

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,
En robe de Pak-Choï et Crème légère (+5€)

HUITRES HONORE DE BALZAC,
Huitres Gillardeau Spéciale N°2, Crème de fenouil au curry,
Condiments citron confits, fenouil et Aneth, Emulsion iodée

LES PLATS

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+5€)

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES DOREES AU BEURRE,
Céleri rave et pommes de terre Charlotte, Truffes,
Vinaigrette de truffes

PIGEON DE RACAN,
Pigeon de Racan en 3 cuissons :
Demi pigeon désossé, le suprême juste poêlé et cromesquis de Pigeon.
Potimarron et laque d'épices

TRADITIONNELLE BEUCHELLE DE TOURAINE,
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,
Shiitakés du Lochois et Crème Gourmande 39€

LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

Le choix du menu implique le respect de sa composition. Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, hors enfant.

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.