

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 71€
Plateau de Fromages 12€

GASPACHO DE MELON AU PISTOU,
Melon mariné et pignons de pin torréfiés

POUR COMMENCER

LE TERRE ET MER

Tartare de bœuf et de thon rouge, Jus de groseilles à la vodka,
Voile de betterave rouge, Condiment de betterave à la moutarde

LA DAURADE ROYALE,
Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes,
Tuile au piment d'Espelette et Caviar

LES CHOSES SÉRIEUSES

LE SAINT-PIERRE

Saint Pierre de petits bateaux cuit au jus de poissons de roche,
Encornet farci, pomme de terre Charlotte fumée au haddock

L'AGNEAU,

Selle d'agneau laquée au citron et à la farce printanière,
L'épaule d'agneau confite à la menthe,
Purée de petits pois à la livèche, petits pois et huile d'olive à la menthe

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LES ABRICOTS

Abricots rôtis à la lavande,
Coulis abricot au romarin
Emulsion de riz au lait et crème de riz à l'amande amère
Sorbet Abricot lavande et Tuile croquante

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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