

LE MENU DEGUSTATION

MENU EN 5 SERVICES

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Menu à 95€

Plateau de Fromages en supplément 17€



LES LANGOUSTINES,

Langoustines rôties en cheveux d'anges, Poivrons confits en coulis,
Crème d'Anchois et caramel de framboises

LE CANARD

Raviolis Chinois aux cuisses de canard effilochées et confites maison,
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras,
Herbes fraîches



LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES,

Le Homard et les Noix de Saint-Jacques poêlées,
La pince en beignet, Purée de carottes à la citronnelle,
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray

LE PIGEON DE RACAN

Demi-pigeon en ballotine et le foie en cromesquis,
Crème de potimarron et laque d'épices

LE DESSERT OU LE FROMAGE AU CHOIX A LA CARTE

Nous vous proposons une sélection de 5 verres de vins (12 cl)
en accord avec les mets à 48€



Plat pouvant être servi avec du caviar Beari Black
de la maison Kasnodar à Madagascar avec un supplément de 10€.
Les grains sont de belles tailles et son goût iodé prononcé.
Sa texture à la fois fondante et croquante séduira votre palais.



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.