

# LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 79€  
Plateau de Fromages en plus du dessert 17€

## POUR COMMENCER

**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

## LES CHOSES SÉRIEUSES

**LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES, (+10€)**  
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**  
Pigeon de Racan en 3 cuissons,  
Demi-pigeon en ballotine, le suprême poêlé et le foie en cromesquis,  
Crème de potimarron et laque d'épices

## LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

**LES AGRUMES**  
Tuile aux agrumes garnie d'une ganache d'oranges et de clémentines,  
Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées,  
Crème et Glace pistache

**LA POIRE ET LE CHOCOLAT**  
Crumble, fondant et tuile au chocolat,  
Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire

**LA NOISETTE**  
Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches,  
Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante

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



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**