





MENU SAVEUR 36.00€



- Tarte Tatin de Foie gras Pomme Rhubarbe Romarin
Meringue salée
- Royale d'asperges, Gambas panées Agrumes Sélim
Dips au vinaigre de riz fumé
- Désossé de pied de cochon farci d'une persillade d'escargots,
Beignets d'oignons tièdes

- Ratafia de fruit du moment, avec ou sans alcool !

- Poisson de nos côtes rôti sur peau,
Gnocchis de carottes saveur truffée
Au choix : Beurre Blanc ou jus corsé à l'aneth
- Pièce de Bœuf français poêlée, Falafels de légumes,
Au choix : Jus à l'ail noir ou crème de Curé nantais
- Suggestion du Chef à l'ardoise

- Assiette de fromages au lait cru

- Tendre macaron aux fruits rouges, Crème Chiboust Tonka
Sorbet Myrtille
- Farandole de 3 desserts du moment
- Crémeux de chocolat, croquant Cacahuète et Shortbread écossais
Glace Straciatella

Nos glaces sont sélectionnées par nos soins. Nos tarifs sont TTC, service compris.