



Menu Découverte



Amuse-bouche



Raviole ouverte de langoustines, œuf fermier de Loué bio servi mollet,
émulsion au parmesan

ou

Marbré de foie gras de canard au jambon Serrano,
chutney de poire parfumé au poivre de Timut,
quelques pousses de poirée



Dos de maigre cuit à l'unilatéral,
mousseline de brocoli au beurre noisette,
jus d'arêtes parfumé au curry de Madras

ou

La poitrine de canette fermière de Loué laquée au miel de Loué et aux épices,
petits pois frais, grenailles agata fondantes,
jus de viande



Tartelette au caramel au beurre salé et au chocolat noir de Papouasie,
crème montée à la vanille de Tahiti,
glace à la Chartreuse verte

ou

Poire rocha pochée au vin blanc et aux épices, en coque meringuée,
biscuit à la noix et aux éclats de marron,
glace au marron et à la vanille

Menu complet : 49 €

Menu entrée, plat : 42 €

Menu plat, dessert : 39 €