



# MENU DE LA PERRIÈRE

29 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

34 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Velouté végan de potimarron au lait d'amande

ou

Vertes du Puy en gelée d'anis, saumon fumé et coulis de Raifort

ou

Tatin de Rillauds d'Anjou et Sainte-Maure de Touraine, fondue de poireaux

\*\*\*\*\*

Cube de thon snacké au fenugrec, salsifis et avocat au jus, coulis d'étrilles

ou

Filet de dorade royale en crumble d'échalote et sa fondue de fenouil, beurre rouge

ou

Rustique de canard confit au parfum d'andouille de Guéméné sur Scorff

ou

Cuisse de lapin farcie façon grand-mère, embeurrée de choux vert, sauce estragon

\*\*\*\*\*

*Quand la clémentine rencontre la coriandre :*

Clémentines pochées, chantilly coriandre, biscuit coriandre, sorbet clémentine

ou

Riz au lait façon Impératrice, poire et caramel

ou

Délice pain d'épices au chocolat noir et gingembre

*Ce menu peut varier en fonction de la saison et des produits du marché.  
Nos prix sont nets et service compris*



# MENU MADAME DE SÉVIGNÉ

39 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

44 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Foie gras poêlé, crumble de pain d'épices, betteraves rouges au cassis

ou

Croustillants de langoustines aux agrumes, mousseline de carottes aux épices douces

\*\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques et sa purée Georgette, céleri branche poché à la citronnelle, sauce verte

ou

Souris d'agneau au miel et balsamique, ail confit et haricots rouges

ou

Entrecôte Rouge des Prés, sauce café, millefeuille de Melody, crémeux de cerfeuil tubéreux

\*\*\*\*\*

*Balade dans les Alpes* : Biscuit de Savoie et son parfait glacé au Génépi, tuile myrtille

ou

Macaron aux noisettes et sa ganache au café, glace Bailey's

*Ce menu peut varier en fonction de la saison et des produits du marché.  
Nos prix sont nets et service compris*