



MENU CLASSIQUE

Œuf meurette au vin de Saumur aux girolles

ou

Velouté Dubarry, saumon fumé et pickles de choux fleurs anciens, toasts de ricotta à la coriandre

ou

Filet de caille au jus de Porto, purée de céleri et Granny Smith

Cuisse de canard en coq au vin, pot au feu de légumes anciens

ou

Merlu au tandoori, yaourt brassé, mousseline de butternut et châtaignes

ou

Paleron de veau au romarin, endives sautées au Vandouvan

L'Orangerie : Friand à l'orange, segments et tuile à l'orange, crème brûlée au thé Earl Grey

ou

Le moelleux à la pistache, sorbet à la bière Kriek, croustillant au grué de cacao

ou

Sablé spéculoos et son confit de figes, ganache chocolat blanc, réglisse et noix caramélisées

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



MENU ÉLÉGANCE

Crevettes flambées au Whisky et déclinaison de courges

ou

Pressé de foie gras, crumble aux oignons, poire Angelys pochée au poivre de Java

Pomme de ris de veau aux morilles, navets bouchon et purée de patates douces

ou

Filet de turbot snacké, blettes sautées aux rillauds d'Anjou

ou

Dos de cerf en feuille de filo et épinards, topinambours confits et purée de panais

Esprit exotique : Raviole d'ananas, julienne exotique et sorbet kiwi

ou

Esprit chocolat : Cône chocolaté, fruits de saison et réduction de Mas Amiel

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