

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

**32 € par personne, Hors**

*Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromages ou Dessert*

**37,50 € par personne, Hors**

*Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromages & Dessert*

### *Amuse-Bouche*



*Asperges Blanches de Touraine, Sauce Mousseline &  
Espumas de Langoustines*

**Ou**

*Capuccino de Pleurotes, Ecume de Lait Fumé, Condiments de Shiitakes,  
Gressin & Asperges Vertes Enrubannée de Jambon*



*Tournedos de Merlu Mariné au Lait de Coco,  
Blettes & Ail des Ours, Lentilles Corail, Sauce Iodée & Curcuma Frais*

**Ou**

### **Canard de Challans en 2 Cuissons :**

*La Cuisse en Samoussa ; Le Filet Cuit sur Coffre, Comptée de Choux Rouges,  
Condiments de Betteraves au Poivre de Jamaïque*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Fraises & Rhubarbe, Biscuit Tendre aux Amandes,  
Crème Légère Citronnelle/Chocolat Blanc*

**Ou**

*Ananas Poché, Miel & Rhum, Crème Chiboust aux Fruits Exotiques,  
Sorbet Pinacolada*

**Prix Nets, Taxes Comprises**

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*