

La table des Sittelles du 23 novembre au 22 décembre 2022

Vous choisissez (dans les envies) Entrée + plat + dessert **ou** plat + fromage+ dessert

44.00€

Vous choisissez (dans les envies) Entrée + plat + fromage + dessert

52.00€

Envie du Moment, selon marché et arrivage

▪ **Foie gras, céleri, kumquat**

Escalope de foie poêlée, coulis de céleri vanillé, condiment kumquat, tuile de pain

▪ **Bœuf sarthois, salsifis, noisettes**

Faux filet dans l'épaisseur poêlé minute, salsifis tendres, fond blanc de volaille à la crème façon blanquette, noisettes torréfiées

▪ **Savarin, praliné, rhum**

Savarin mariné au sirop de rhum Coqlicorne, insert praliné, chantilly, noisettes caramélisées

Envie de Sarthe

▪ **Cochon, foie gras, morilles**

Pressé de jarret de cochon au foie gras mariné au Jasnière, chou vert frisé et morilles snackées, pickles

▪ **Volaille, Tomme de Sarthe, moutarde de Meaux**

Ballotine de volaille de région farcie à la moutarde et à la Tomme, émulsion comme une fondue, tuile de Tomme

▪ **Butternut, safran de Veaulogé, pain d'épice**

Crèmeux butternut au safran de Veaulogé, pousse pain d'épice de la Pétrie, sablé spéculos

Envie d'Ailleurs

▪ **Saumon fumé, mangue, tarama et main de Bouddha**

Cannelloni de saumon fumé farci au tarama, accent exotique de la mangue et main de Bouddha, crème citron, condiment raifort

▪ **Saint jacques, moqueca, coco et curcuma**

Moqueca de saint jacques snackée, bouillon de volaille coco & citron relevé aux poivrons, ail frais et curcuma, chapelure de pain citron vert

▪ **Dulcey, bananes & mangue, streusel**

Kosmik en verrine, panna cotta au chocolat dulcey, marmelade de mangue banane, banane au citron vert, streusel amandes et chocolat dulcey

Envie de Saison

▪ **Œuf mayo des Sittelles**

Jaune confit, omelette blanche en ballotine, mayonnaise à la truffe, toast de pain grillé

▪ **Veau, clémentines et café**

Jarret ou paleron (suivant arrivage) braisé à basse température, condiment clémentine, chou chinois & carottes, tuile de café

▪ **Meringue, marron, cassis**

Meringue à la française, crèmeux cassis, chantilly vanillée, crème et glace crème au marron