



72€ par personne, Hors Boisson

Entrée ; Poisson ; Granité ; Viande ; Fromage ; Pré-dessert & Dessert

Ces menus sont Servis pour l'ensemble de la table

Amuse-Bouche



*Foie Gras de Canard Mi-Cuit à l'Epine Noire de Touraine,
Brioche Maison, Chutney de Coings aux Epices*



*Noix de St Jacques en Deux Cuissons : En Coquille et Snackées,
Crèmeux de Potimarron, Citron Caviar,
Emulsion de Bardes, Graine de Sésame Noir*



Granité Pomelos & Vouvray Pétillant



*Cœur de Faux Filet Simmental, Galette de Pomme de Terre au Comté,
Navets « Boule d'Or » Fumés, Sauce Foie Gras Truffée,*



Nougat de Brie de Meaux, Pomme Granny Smith & Mesclun



*Pré-Dessert des Amoureux à Partager
Chocolat Fèves de Tonka & Framboises*



*Finger Mangue/Passion/Miroir Noix de Coco, Sponge Cake &
Sorbet Rhum Bananes*

♥ UN PEU ♥ BEAUCOUP ♥ PASSIONNÉMENT ♥ À LA FOLIE ♥ UN PEU ♥ BEAUCOUP

