



« Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur, des amis » Pierre Perret

MENU SAVEURS

42 €

Foie gras mi-cuit & son chutney

ou

Noix de Saint Jacques sur son velouté de moules safranées

ou

Tarte fine aux escargots de Bourgogne et beurre d'ail

Beuchelle tourangelle (ris de veau & rognons)

ou

Épaule de veau confite au Chinon et romarin, tagliatelles au pesto

ou

Rouget-barbet, crème de fenouil et endives braisées à l'orange

Sélection de fromages affinés

Omelette Norvégienne crème glacée coco, flambée au rhum

ou

Tartelette façon crème brûlée

