

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2021

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Velouté de Moules de la Baie du Mont St Michel,
Trompettes, tagliatelles de seiche.

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Rouget et sa bouille safranée,
Différentes textures de Potimarron.

Une petite Pause

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,
Epeautre façon pilaf, condiment datte et tamarin.

Ou

Lièvre à la Royal en deux services,
Mille feuilles de Butternut.

Pré dessert

Jardin d'agrumes,
sorbets amande et citron, pesto d'estragon,
financier au beurre noisette.

Ce menu vous est proposé à 110€

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.