

« Les saveurs de l'été 2018 en dégustation »

Servies en portions légères pour l'ensemble des convives de la table.

Mise en appétit,

Foie gras de canard du domaine de Limagne
au coeur d'une pomme confite,
quintessence de jus, seigle finement toasté, pickles du moment

Langoustines et caviar d'Aquitaine,
tomates ananas en tartare, coulis aux herbes odorantes du jardin

Tronçon de filet de lotte dorée, quelques fèves, sabayon gingembre.

Une petite pause

Le demi homard breton
petits pois, oignons nouveaux, sauce mousseuse au Pinot noir,
baies et condiment de cassis du verger,
La pince en raviole maison aux incrustations de feuilles.

Les fromages affinés.

Pavlova revisitée :
meringues, chantilly vanille,
fraises en coulis, sorbet, fruit, et chips

Poêlée d'abricots au miel, amandes effilées, mousse abricots,
biscuit sablé et ganache de chocolat Gianduja Valrhona

Ce menu vous est proposé à 105 €