



Menu Gourmand



*Menu unique, proposé par le Chef, Didier Chapeau, pour son juste équilibre des saveurs
Il est toutefois possible de ne choisir que l'entrée, viande ou poisson, le dessert*

*Noix de Saint-Jacques d'Erquy poêlées et en tartare aux huitres de Normandie,
crémeux de céleri et gelée de pomme verte, grains de citron Caviar*



*Filet de rouget barbet juste saisi sur la peau,
girolles poêlées au magret de canard fumé par nos soins,
vinaigrette à la betterave rouge*



*Noisettes de cerf aux épices douces,
méli mélo de fruits et légumes d'automne, mousseline de potimarron,
jus réduit au poivre long de Java*



*Figues pochées au vin rouge de Touraine servies tièdes,
riz au lait et croustillant cassis, sorbet mûre*

**Menu Gourmand complet: 53€
Avec fromages : 57€**

Une entrée, un plat et un dessert : 46€

