

Déjeuner de la fête des Mères

Pressé de foie gras de canard
aux asperges vertes Chambord
et magret fumé par nos soins,
jeunes pousses du jardin de Souvré
à l'huile de noix



Raviole ouverte de homard bleu,
mijotée de fèves et petits pois,
bouillon à la verveine



Suprême de Pigeonneau royal
des Charmilles rôti aux éclats
de noisette et pistache,
croustillant épicé aux carottes,
purée d'ail noir,
jus réduit



La framboise fraîche:
cristalline de framboise,
mousse mascarpone
et framboises confites,
glace au sésame noir



Le menu complet : 63€

Le menu sans la raviole: 55€

Menu unique servi le dimanche 26 mai 2019