



Menu Signature



Pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche



Médailon de homard bleu voilé au lard de Colonnata,
navet japonais bio des Jardins de Souvré cuit fondant,
émulsion à l'ail noir, huile de feuilles de navet



Dos de bar poché dans une huile d'olive parfumée aux feuilles de combava,
fine purée de patate douce violette au Garam Masala,
sauce vierge



Noisette de filet mignon de veau rôtie au beurre demi-sel
de la ferme de l'Aiguillonnière,
escargots du Maine,
légumes primeurs bio des Jardins de Souvré,
jus réduit



Entremets au café bio de San Antonio Huista du Guatemala,
cœur praliné aux noisettes du Piémont,
glace à la cardamome verte

Menu à 85€/personne