

Menu Gourmand

Amuse bouche



Langoustines rôties aux baies de Timut,
crèmeux de petits pois frais,
chantilly au lard fumé et truffe d'été



Dos de lotte grillé au thym citron,
girolles et quelques coques,
bouillon de légumes mousseux aux herbes



Filet et cuisse de pigeon royal des Charmilles,
pastilla de légumes à l'abricot et aux épices douces,
jus tajine



Framboises fraîches de Sologne et avocat,
mousse d'avocat au mascarpone et au piment d'Espelette,
sorbet au chocolat

Menu complet : 63€

Entrée, plat de viande ou de poisson, dessert : 53€



Menu Découverte

Amuse bouche



Raviole ouverte aux escargots du Maine et œuf fermier de Loué mollet,
émulsion aux herbes

ou

Pressé de foie gras de canard aux langoustines et au jambon Serrano,
mesclun à l'huile d'olive



Poitrine de canette fermière de Loué rôtie aux cinq épices,
girolles poêlées et légumes du moment,
jus réduit à l'orange et au miso

ou

Filet de daurade royale cuit à l'unilatéral,
mijotée d'oignons nouveaux au chorizo ibérique,
jus de tomate émulsionné à l'huile de paprika



Éclair à la fraise garni d'une mousseline à la vanille de Tahiti,
sorbet à la fraise et au citron yuzu

ou

Tartelette et parfait glacé à l'abricot,
pesto à la pistache et au basilic

Menu complet : 47€

Entrée et plat : 40€ Plat et dessert : 37€

