

# Menu Gourmand

Amuse- bouche



Huitres de Cancale n°3,  
crème de poireaux du jardin de Souvré et grains de caviar du Périgord Noir,  
émulsion lactée aux parfums de noisette grillée



Filet de Saint-Pierre cuit au beurre demi-sel de la ferme Bodard,  
mousseline de pois cassé au cumin,  
fumet émulsionné au beurre d'algues



Filet de bœuf cuit au sautoir,  
gnocchis de patate douce aux épices, champignons de saison,  
jus de viande réduit parfumé au poivre blanc de Penja



Chocolat noir de nouvelle Guinée et citron jaune de Nice confit,  
sorbet aux agrumes parfumé aux baies de Timur

*Menu entrée, plat de viande  
ou de poisson, dessert : 57 €*

*Menu entrée, plat de viande  
et de poisson, dessert : 63 €*

