

APÉRITIF

Kir Royal au crémant OU Cocktail Été Indien (jus de poire, sirop mirabelle, sirop châtaigne)  
Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

Foie Gras de canard maison, marmelade de figues séchées, brioche maison  
Noix de Saint-Jacques rôties en coquille à la grenobloise  
Oeufs fermiers brouillés à la crème de truffe, brunoise de jambon truffé, copeaux de parmesan

PLAT

Filet de daurade royale, poêlée de champignons frais, céleri confit, salade d'herbes fraîches, jus de viande  
Suprême de poulet fermier français façon cocotte Grand-mère, sauce moutarde d'Orléans  
Côte de veau de Bretagne gratinée à la scarmoza affumicata, pappardelles à la crème truffe

DESSERT

Macaron maison, crémeux Yuzu, meringue italienne, sorbet pamplemousse  
Polenta sucrée, compotée de fruits rouges au marasquin, dragées concassées, tuile amande  
Panetonne façon pain perdu, carpaccio de banane, caramel beurre salé, sorbet coco maison

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT - Une bouteille pour 4 personnes

Quincy « Philippe Portier » ET / OU Chinon « Château de Coulaine »

**OPTION FROMAGE**

- I. Assiette de fromages italiens, salade - **3.50 €**
- II. Crottin de chèvre frais au miel et poivre de séchouan, salade - **4.00 €**
- III. Brie truffé maison, roquette à la vinaigrette truffé - **4.50 €**