

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 séchée, brioche maison
Carpaccio de Daurade Royale, sauce soja-citron vert, roquette.
Tarte au magret de canard fumé maison et foie gras maison, poires rôties, marmelade de figues séchées, pousses de roquette et salade frisée, vinaigrette truffée

PLAT

Saint-Jacques fraîches marinées au tandoori, mousseline de patate douce au curcuma.
Tourte de Caille au foie gras de canard, jus au porto, salade frisée truffée
Côte de veau de Bretagne, pommes Grenaille aux pleurotes, ail & thym frais

DESSERT

Macaron maison façon forêt noire, crème stracciatella, cerises Amarena & sorbet maison aux fruits rouges
Pavlova aux fruits exotiques, chantilly maison à la vanille, sorbet maison fruit de la passion
Panetonne façon pain perdu, compotée d'ananas à la vanille, crèmeux chocolat, sorbet maison ananas

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 €