

MENU AU GRÉ DU VENT 45€

Nous vous prions de bien vouloir sélectionner un menu unique ou bien 2 entrées, 2 plats, 2 desserts, avant de les communiquer à vos invités pour qu'ils puissent faire leur choix

Entrées

Entre Terre et Mer :

Huîtres panées et ris de veau poêlés sur graines de sésame au wasabi, brunoise de fruits frais, émulsion d'huîtres

Le Végé : ✓

Beignet de blettes liées au beurre d'estragon sur brunoise de fenouil, sabayon de cresson

La Raviole Ouverte :

Duxelles de champignons à la volaille confite et coriandre, jus au gingembre et citronnelle

Le Homard :

En tartare, crème de beurre blanc et éclats d'agrumes, butternut au jus acidulé

Plats

Le Jardin d'Hiver : ✓

Œuf parfait sur crème de cèpes et embeurrée de pommes de terre, légumes fermentés

Le Maigre Français :

Sur fondue de soja au shiitakés, câpres et cecina, velouté au curry vert

La Pintade de St Léger-Des-Bois :

Rôtie sur coffre, jardin de légumes, poudre de citron et foie gras poêlé

Le Filet de Boeuf :

Race Française sur brunoise de carottes aux échalotes confites et herbes fraîches, jus de viande lié à la pulpe de poire

Fromages (+6.80€)

Le plateau de fromages affinés : (3 morceaux au choix)

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé

Desserts

Le Mariage :

Espuma sur dés de mandarines et fenouil, tuile au sucre muscovado et son sorbet

Le Cocktail :

Confit de pamplemousse rose en coque meringuée sur cream cheese aux litchis, crumble de citron vert

L'Audacieux :

Le chocolat et son insert au parfum d'aneth sur doux crumble, biscuit et glace au sésame noir

Le Soufflé (+4.50€):

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

✓ : Plat végétarien

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française