

Quelques idées d'une carte d'Automne....

Pour commencer....

Foie gras poêlé de Nueil sur layon, Poire Angelys et eau de vie Thouarcé

Ou Carpaccio de Saint Jacques de Granville, pot au feu de Bœuf et velouté de choux fleurs

Des senteurs marines,

La pomme Granny Smith en acidulée, le navet et jus de cidre en amertume, Saint- Pierre

Ou Artichaut, barbue sauvage, compotée d'oignon, rillauds

Des Saveurs de la Terre.....

Ou Topinambours laqué miel soja, Ris de Veau et shiitakes du Puy Notre Dame

Ou Figs, Pigeon et lait d'amandes

La voie "lactée..."

Saint Maure de Touraine, sorbet Roquette et crème de citron

Ou les incontournables AOC, les fromages de Manigod tout cela sur un plateau...

Des plaisirs sucrés....

Chocolat, Glace Kumquat et vapeur de Cointreau

Pommes Tatin, biscuit diamant, et caramel "beurre salé"

Et toujours un dessert à base de légumes : « Fenouil dans tous ses états »

Saveurs 45€ Poisson ou Viande, fromage et dessert

accord mets et vins 20€

Envolée de Saveurs 60€ Entrée, Poisson ou Viande, fromage et dessert

accord mets et vins 25€

Fou de Saveurs 75€ Entrée, Poisson et Viande, fromage et dessert

accord mets et vins 30€

Le menu ligérien en toute confiance

Promenons-nous sur les bords de Loire, une ballade de saveurs, mes dernières inspirations et les meilleurs produits de mes amis producteurs, à partir d'un menu choisi ci-dessous...

L'envolée 65€ accord mets et vins 25€

5 dégustations

L'harmonie 85€ accord mets et vins 30€

7 dégustations

La Symphonie 95€ accord mets et vins 40€

Une dégustation d'une dizaine de compositions

Pour que ce moment soit partagé en toute convivialité, je vous conseille, mais ne vous oblige pas, à choisir cette formule pour l'ensemble de votre table

Merci de votre confiance et passez un agréable moment