

« Carnet de Voyages »

Menu l'Envolée des saveurs

70€

Mise en bouche

Glace au beurre blanc, « échalotes d'Anjou »

~~~

Foie Gras de Nueil Sur Layon, Huîtres et Pickles de Concombres

~~~

Saint-Pierre, Guacamole de Petits Pois, Sabayon au Curry vert...

~~~

Le 100% végétale, au « Vegi-chorizo »

~~~

Pigeon Fermier, Maki de Girolles et Poivrons Jaunes

Dim Sum de Cuisses ...

~~~

Les douceurs Angevines ...

Atterrissage sucré ...

Accord Mets et Vins (4 verres de 10 cl)

30€

Un détour par Manigod ... Plateau des fromages de « ma Savoie natale »

13€

et quelques chèvres fermier des Mauges

effusion végétale et ligérienne



Mise en bouche

Glace au beurre blanc, « échalotes d'Anjou »

~~~

Foie Gras de Nueil Sur Layon, Huîtres et Pickles de Concombres

~~~

Saint-Pierre, Guacamole de Petits Pois, Sabayon au Curry vert...

~~~

Le 100% végétale, au « Vegi-chorizo »

~~~

Pinces de Homard, Pommes de terre de Noirmoutier,  
Queue de Homard, Rillauds confit au Soja, Nectarine

~~~

Pigeon Fermier, Maki de Girolles et Poivrons Jaunes
Dim Sum de Cuisses ...

~~~

Les douceurs Angevines ...

Atterrissage sucré ...

Accord Mets et Vins (5 verres de 10 cl)

40€

Un détour par Manigod ... Plateau des fromages de « ma Savoie natale »  
et quelques chèvres fermier des Mauges

13€

effusion végétale et ligérienne

