

« Carnet Gourmand, Carnet de Voyages »

Menu l'Envolée des saveurs

70€

Mise en bouche

Foie Gras de Nueil-sur-Layon, Gaspacho et Pickles de Concombre,
Crèmeux Wasabi et Salicornes

~~~

Cabillaud laqué, Guacamole de Petits Pois, Huître Gillardeau

~~~

100 % végétal

~~~

Filet de Bœuf\*, Artichaut Barigoule au Coteaux du Layon, Anguille fumée de Loire,  
Tuile au Quinoa d'Anjou \* né, élevé et abattu en France

~~~

Crémet d'Anjou...

Et la Douceur Angevine ...

Accord Mets et Vins (4 verres de 10 cl) et Eau Castalie

30€

Accord Mets et Jus Détox, Thés et Infusions

20€

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

Fromages affinés par Jean-François Paccard

13€

Effusion Végétale et Ligérienne



« Carnet Gourmand, Carnet de Voyages »

Menu Fou de Saveurs

105€

Mise en bouche

Foie Gras de Nueil-sur-Layon, Gaspacho et Pickles de Concombre,
Crèmeux Wasabi et Salicornes

~~~

Cabillaud laqué, Guacamole de Petits Pois, Huître Gillardeau

~~~

100 % végétal

~~~

Homard, écrasé de pommes de terre de Noirmoutier,  
Sabayon de Moules au Safran d'Anjou

~~~

Filet de Bœuf*, Artichaut Barigoule au Coteaux du Layon, Anguille fumée de Loire,
Tuile au Quinoa d'Anjou* né, élevé et abattu en France

~~~

Crêmet d'Anjou...

Et la Douceur Angevine ...

Accord Mets et Vins (5 verres de 12 cl) et Eau Castalie

40€

Accord Mets et Jus Détox, Thés et Infusions

20€

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

Fromages affinés par Jean-François Paccard

13€

Effusion Végétale et Ligérienne

