

# « Carnet de Voyages »

Menu l'Envolée des saveurs

70€

Mise en bouche Automnale

~~~

Saint Jacques de Granville, Radis Daikon, Huîtres « Gillardeau »,  
Beurre Blanc au Thé Matcha

~~~

Sandre de Loire Rôti, Topinambours au Soja et Pomelos de Chine

~~~

Le 100% végétal

~~~

Noisettes de Chevreuil, Crémeux Physalis, Racines de Cerfeuil confites,  
Gingembre et Citronnelle

~~~

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 »  
et quelques chèvres fermier des Mauges

13€

effusion végétale et ligérienne



Mise en bouche Automnale

~~~

Saint Jacques de Granville, Radis Daïkon, Huîtres « Gillardeau »,  
Beurre Blanc au Thé Matcha

~~~

Sandre de Loire Rôti, Topinambours au Soja et Pomelos de Chine

~~~

Le 100% végétal

~~~

Queue de Homard Rôti, Cannelloni farci, Tartare de Moelle de Bœuf,  
« Royale » de Homard et Viande des Grisons

~~~

Noisettes de Chevreuil, Crèmeux Physalis, Racines de Cerfeuil confites,  
Gingembre et Citronnelle

~~~

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

