

En attendant l'Automne....

Pour commencer....

Foie gras de Nueil sur layon, Poivrons Jaunes, Girolles, Cassis

Ou Homard de nos côtes, céleri rémoulade et coulis de carcasse

Des senteurs marines,

Des saveurs de la terre....

Poireaux, bar sauvage et jus de rhubarbe

Ou Artichaut, barbue sauvage, compotée d'oignon, maki des grisons

Ou Côtes de blettes, Filet et Ris de veau, jus de betterave

Ou Pigeon fermier, abricot romarin, parfums Marocain

La voie "lactée..."

Saint-Maure de Touraine, crème de citron et glace Roquette

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

Des plaisirs sucrés....

Chocolat, Sorbet coriandre, et jus de Yuzu

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

Pour les plus téméraires... Asperges mayonnaise « sans huile » et biscuit amandes

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