

Menu Sainte Catherine

48€ Entrée- plat- fromage ou dessert

54€ Entrée- plat- fromage -dessert

Entrées

- Composition autour du champignon blond de Saumur de culture Bio cuisson vapeur
Cappuccino à l'oignon blanc, anguille sauvage fumée de Loire
- Foie gras de canard maison cuit au naturel
- Quinoa d'Anjou légèrement parfumé au curry de Madras citron caviar
Poulpe de roche et sa rouille.

Plats

- Bœuf maturé 40 jours par nos soins de race parthenaise
Légumes du moment au sautoir, jus réduit.
- Lieu jaune ikejimé pêche de petit bateau ,
Purée de coco Michelet coques et coriandre.
- Filet de cannette fermière
Chutney aux pommes de notre verger à la cannelle, choux kale et endive locale

Desserts

- Assiette de fromages retour du marché

Pain de Gênes parfumé au Combiér

Sorbet au chocolat Grand Cru Mangaro Michel Cluizel

- Assiette de desserts du jour

Brioche en pain perdu/*Glace au miel de forêt de la maison des Abeilles La Breille Les Pins*

- Plats sans gluten Pain maison

L'ensemble des plats du menu, sont disponibles à la carte Entrées 22 €-Plats 28€-
Fromages 10€- Desserts 14€