

Menu Epicurien à 64 €

Servi pour l'ensemble de la table

- *Foie gras de canard cuit au naturel/oignons confits au Saumur Champigny/brioche mousseline au beurre fermier d'Adelaïde*
- *Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin émulsion au goût fumé/Lentilles Beluga, carottes et jeunes blettes*
- *Seiches Bretonnes braisées longuement aux olives noires/risotto au vieux parmesan*
- *Filet de veau élevé en Anjou en cuisson lente/pomme Macaire/caramel d'agrumes*
- *Assiette de fromages retour du marché*
- *Pain de Gênes punché au combier/Sorbet au chocolat grand cru Michel Cluizel/croquant au grué de cacao .*

Toutes nos viandes sont d'origine France

Plats sans gluten

Pain maison

Prix net