

Menu La Table d'Harmonie 62 € Quatre services

Les premières notes.....amuses bouche à la clef

Paleron de bœuf, huit heures de cuisson/petits pois en deux façon/navets vapeur douce/fondue d'oseille/citron confit et cardamome

Poulpe de Roche/rouille/premières tomates très réduites/caviar d'aubergines/haricots verts extra fins/févettes de pays

Lieu jaune de ligne poché à 54°/filet d'huile d'olive surmûrie du Moulin du Paradis/carotte en papillote/ketchup de betterave rouge légèrement épicé/chou pointu fondant

Ou

Filet de veau fondant/jus réduit/pomme de terre grenaille au thym frais/jeunes blettes et ciboule au sautoir

Sablé à la fleur de sel/blanc manger au fromage blanc de la ferme d'Adelaïde parfumé à la verveine du jardin/framboises locales et sorbet

Ou

Chocolat grand cru Michel Cluizel/glace et ganache au nectar de Cazette/croquant choco cru et Gavotte

Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins 2 verres 20 € 3 verres 28 €

Blancs _Château de Villeneuve **AB** AOC Saumur 2020

Langlois Château « Vieilles Vignes » AOC Saumur 2017

L Arjolle « Equinoxe » Viognier Sauvignon AOC Côtes de Thongues 2016

Rouges _Catherine et Pierre Breton **AB** Nuits d'Ivresse AOC Bourgueil 2018

Anthony Thévenet **AB** AOC Chenas 2018