

## Menu La Table Symphonique 72 € Cinq services

(servi pour l'ensemble de la table)

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

\*\*\*\*\*

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

Entrée plat 46 €

Plat-Dessert 42 €

Entré 21€

Plat 30 €

Fromages 10€

Dessert 12 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

Pain maison Prix nets

### Nos producteurs et fournisseurs

Boucherie /Les frères Ferchaud/Saint Georges Sur Layon

Poissonnerie Common

Farine Bio/ Moulin de Sarré/Gesnes Val de Loire

Champi Bio Saumurois/Bruno Andorin/Chacé

Œufs Bio/Légumes / Fromage /Biocoop Saumur

Maraîcher/ Les Jardins d'Anjou à Saumur