

Menu La Table d'Harmonie 68 € Quatre services

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

Fromage de chèvre de la ferme le Marthuret en AB/aubergine juste snackée/ketchup de betterave/betterave lacto fermentée/pesto de courgette et graines de tournesol

La belle assiette de tomates de nos maraichers/La Cornue confite/Royale végétale de Cœur de bœuf/sorbet tomate verte et cardamome/Pan Con tomate ananas et citron confit/concentré de tomate cerise

Longe de veau en cuisson lente/jus réduit/pomme Macaire/ail confit/haricots verts et plats au sautoir/jeunes pousses de mizuma/feuille de shiso croustillante

Assiette de fromages affinés/ pain aux noix/confit de pommes de notre verger

Ou

Sablé à la fleur de sel/crémeux végétal au citron/sorbet chocolat grand cru Michel Cluizel/croustillant au gruë de cacao et quinoa d'Anjou

Ou

Fraise et rhubarbe de pays en agriculture biologique/ fraise confite et crue/rhubarbe confite à la vanille de Tahiti et sorbet rhubarbe/vin de fraise

Pour accompagner vos plats, vous avez la possibilité de faire un accord mets et vin

Blancs

AOC Côtes de Duras La Pie Colette 2016 AB

2 Verres 20€

AOP Saumur Château de Parnay Chemin des Murs 2021

3 Verres 28€

AOC Touraine Sauvignon J.F Merieu 2020 AB

Rouges

AOC Saumur-Champigny Château de Villeneuve Clos de La Bienboire AB

AOC Anjou Loïc Mahé Les Muriers AB

AOC Saint-Chinian Thierry Navarre AB « Le Laouzil » 2020