

Menu La Table Lyrique 58 € Trois 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

Ou

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

Ou

Margate des Côtes Atlantique cuite au sautoir/ crème de moules de Bouchot/ oignon rose, blettes, pâtisson

Sablé à la fleur de sel/crémeux végétal au citron/sorbet chocolat grand cru Michel Cluizel/croustillant au grué 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