

## Menu La Table Symphonique 78 € Cinq services

(servi pour l'ensemble de la table)

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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/crèmeux 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

Entrée plat 51 €

Plat-Dessert 49 €

Entrée 21€

Plat 34 €

Fromages 12€

Dessert 15 €

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

Légumes Les Jardins d'Anjou à Saumur et Fleur Lacarelle Longué-Jumelles