

## Menu La Table d'Harmonie 72€ Quatre Services

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

\*\*\*\*\*

Vrai faux gras végétal maison /coings confits au gingembre orange et muscade/brioche Pur beurre à la fève de Tonka

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques de plongée de Normandie cuites dans leur coquille au naturel/fumet réduit/poireaux en deux cuissons braisés et en purée/confit d'algue au citron et vinaigre de xérès

\*\*\*\*\*

Longe et ris de veau en cuisson lente/ purée de pomme de terre parfumée à la truffes noire Mélanosporum du Val de Loire / endive braisée

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages affinés

Ou

Chocolat noir Michel Cluizel/praliné noisette maison/crémeux végétal café Moka d'Éthiopie Bio/cigarette croustillante/ lait végétal glacé à la Cazette

Ou

Pain de Gênes parfumé au Royal Combiér/marmelade d'oranges/glacé au miel de forêt de la Breille les Pins/crème végétale à la vanille

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

### Blancs

Vin de Pays Charentais Domaine Cazulet 2018

2 Verres 20€

AOC Saumur vigneron du moment

3 Verres 28€

### Rouges

AOC Saumur-La Folie Luce Loïc Terquem AB

AOC Anjou Loïc Mahé Les Muriers AB