

Menu La Table Lyrique 62€ Trois 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

ou

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

ou

Rouget Barbet de Noirmoutier/chou,navet,blettes confits/bisque d'étrilles de Normandie

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 Combiar/marmelade d'oranges/glace au miel de forêt de la Breille les Pins/crème végétale à la vanille