

Menu La Table Symphonique 78€ Cinq services

(servi pour l'ensemble de la table)

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

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

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/crèmeux végétal café Moka d'Éthiopie Bio/cigarette croustillante/ lait végétal glacé à la Gazette

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

Entrée plat 55 €

Plat-Dessert 51 €

Entrée 22€

Plat 35 €

Fromages 14€

Dessert 16 €

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/Gesnnes Val de Loire

Champi Bio Saumurois/Bruno Andorin/Chacé

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