

Menu La Table d'Harmonie 76€ Quatre Services

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

Saint-Jacques de plongée de Bretagne 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

Œuf Bio parfait cuit à 64°/Duxelle de champignons blonds et Bio de Saumur/soubise à l'oignon/butternut croustillante et pochée

Filet de Bœuf AOP Maine Anjou en marinade courte /légumes de saison/jus réduit

Assiette de fromages affinés

Ou

Pomme fondante du Val de Loire, en sorbet, en gelée de cidre fermier de Saumur /feuilletage croustillant/crème végétale au cidre

Ou

Baba ponché au Royal Combiér/ganache chocolat noir grand cru Michel Cluizel/la poire pochée, séchée, en sorbet

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 -Champigny vigneron du moment

AOC Costières de Nîmes Un Coin sur Terre **AB**