

## Menu La Table Lyrique 68€      Trois 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

ou

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

Ou

Lieu jaune des côtes Bretonnes en cuisson lente confite/romanesco/côtes de blettes/embeurré de chou/crème de moules de Bouchot au safran de Touraine

\*\*\*\*\*

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