

Menu La Table Symphonique 88€ Cinq services

(servi pour l'ensemble de la table)

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

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

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

Entrée plat 59 €

Plat-Dessert 54 €

Entrée 24€

Plat 36 €

Fromages 14€

Dessert 18 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

Pain maison Prix nets

Nos producteurs et fournisseurs

Boucherie / La Savia à Saumur

Poissonnerie Common et Cap Marée

Farine Bio/ Moulin de Sarré/Gennes Val de Loire

Champi Bio Saumurois/Bruno Andorin/Chacé

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

Beurre , crème Adélaïde

Épicerie, œufs La vie Claire et Biocoop Saumur