

## Menu La Table Lyrique 68€      Trois services.

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

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques 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

Royale végétale d'asperges blanches de pays/ crème glacée végétale à la truffe noires du Val de Loire /pointe au bouillon émulsionné

\*\*\*\*\*

Filet de veau en cuisson lente/jus réduit/légumes du moment

Ou

Lieu Jaune de ligne des côtes Atlantiques en cuisson lente/fumet réduit aux agrumes /légumes lacto fermentés

\*\*\*\*\*

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

Sablé à la fleur de sel/crème légère au citron/croustillant chocolat et sorbet chocolat grand cru

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