

Menu La Table Symphonique 88€ Cinq services

(servi pour l'ensemble de la table)

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

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

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

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

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

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

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 Saint-Chinian Thierry Navarre 2020 **AB**