



Balade de la Fête des Mères

Mises en Bouche.

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°,
foie gras des plaines de limagne snacké, asperges blanches,
velouté de petit-pois, quelques éclats de noisette.

Aiguillette de Saint-Pierre des côtes Bretonnes confit au beurre ½
sel, déclinaison de carotte, sarrasin, coquillages,
beurre monté au yuzu.

Duo de filet et ris de veau des monts d'Auvergne rôti,
girolles, légumes d'Éric Roy, grenailles de Noirmoutier,
jus de viande corsé.

L'assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par la maison Bordier.

Fraicheur digestive

Rencontre entre le chocolat grand cru Ilanka
de la maison Valrhona, la framboise et le poivron rouge.

140 €



Menu avec Accords Mets et Vins

(Sélection par nos sommeliers
de 5 verres de vins en accord avec le menu)

200 €