

Menu Plaisir 33€

Entrées

Soupe de céleri à la moutarde de Reims, petites crevettes grises, pommes granny smith et céleri branche en crudité à l'huile de noisette, caviar de hareng

ou

Fregola sarda torréfiées à la façon d'un risotto cuisiné à la crème de salsifis, gratinées à la jeune mimolette, chips de salsifis et jambon speck

Plats

Bavette de veau grillée au parmesan, purée de pommes de terre vitelotte en viennoise aux noix, sauce aurore infusée au poivre noir

ou

Pavé de merlu de pêche, crème de champagne à l'échalote, choucroute de rave, râpée de radis noir, vinaigrette au raifort

Desserts

Pomme « reinette clochard » confite lentement dans un caramel de cidre, kouign amann, glace caramel au beurre salé

Ou

Cromesquis choco/praliné panés de feuillantine, banane en retour d'enfance, crème anglaise au chocolat blanc

Menu de Saison 43€

Entrées

Saumon label rouge d'Ecosse façon gravlax et fumé en mousseline, crème fouettée au wasabi et tuile à la farine de blé noir, jeunes pousses

ou

Poitrine de porc fondante cuite 12 heures puis laquée d'une sauce aigre douce au sésame, royale de potimarron au gingembre

Plats

Ballottine de volaille fermière jaune d'Ancenis farcie au foie gras « à la royale », mousseline d'artichauts à l'huile d'olive infusée à la truffe, jus de viande

ou

Dos de Cabillaud légèrement fumé et rôti au beurre demi sel, beurre estragon/moutarde légumes d'hiver en bouillon d'un pot au feu cuisinés à la moelle de bœuf

Desserts

La poire pochée dans un sirop infusé aux gousses de vanille et au kirsch, sauce chocolat amer, biscuit mi-cuit au chocolat guayaquil 64%, mascarpone fouettée à la vanille Bourbon

ou

Crèmeux orange et pamplemousse, craquant chocolat, crumble au pain d'épices, marron glacé



-Prix nets-

