MENU SPECIAL FLORALIES

Du bout des doigts

***

Asperges vertes d'Anjou
Grillées au citron noir, bavaroise en fine tartelette
Rosace de maigre de ligne mariné
***

Petits pois
Et engrain bio en risotto printanier
Emulsion d'oignons jaunes au parfum de noix et jambon de Vendée
***

Artichaut violet
Moelleux et fondant, ratatouille et gambas rôtie
Consommé de crevettes grises infusé à la mélisse
***

Pigeon de Jérémy
En viennoise de fleurs et jus légèrement mentholé
Pommes de terre mitraille confites à la criste marine,
***

Brebis de la bergerie du Brandais
Travaillé frais aux herbes sauvages
Velouté d'asperges blanches et réduction d'orange
***

Vacherin fruits rouges
Au parfum de tagette et bleuet du jardin
Coulis herbacé
***

Délicatesses sucrées

135€ Menu complet (midi et soir)
110€ Asperge, Artichaut, Pigeon et Vacherin (uniquement le midi)

Aucune modification du menu n'est possible
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France