

Menu 38€

Mise en Bouche

Œuf Bio Cuit Basse Température,
Langoustines, Asperge Blanche et Duxelles de Morille
Emulsion de Cacahuète Grillée

Ou

Escalope de Foie Gras de Canard Rôtie
Caviar d'Artichaut Barigoule,
Confit de Grelot au Vin de La Côte Roannaise

Filets de Rouget Snakés
Raviole de Julienne de Poireau Etuvée au Citron Confit,
Emulsion de Fumet Safrané Monté Pistou

Ou

Quasi de Veau Laqué au Miel et Epices
Goujonnette de Pomme Croquette,
Légumes du Marché Etuvés

Assiette Trois Fromages

Dessert