

## Menu à 29 €

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Œuf Parfait Bio,

Royale et Emulsion d'Asperge Blanche à l'Huile de Noisette  
Cornet d'Asperge Verte Crue

Ou

Ravioles de Lapereau Confit,  
Emulsion de Cresson Marmelade de Pruneau aux Epices

\*\*\*\*\*

Dos de Skrei Infusé à l'Huile Vanillée en Deux Cuissons,  
Risotto d'Épeautre Torréfié,  
Emulsion de Fumet à la Citronnelle, Gingembre

Ou

Estouffade de Jarret de Veau  
dans une Sphère Croustillante de Pomme de Terre,  
Jus Réduit, Perlé au Foie Gras

\*\*\*\*\*

Dessert

(Commande en début de repas)

Tous nos plats étant susceptibles de contenir des traces allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour toute information.

Fruits et légumes , Maraîcher Bio Mickael Rollet, les halles de Mably et coup cœur selon le stand du jour, Fraise et Cerise de la Maison Maurice Porte, Miel de Montignac et maison Besacier, Huilerie Leblanc , Pigeon ferme Marlot, Foie Gras et canard Domaine de Limagne , Chocolat Weiss, Viande de porc et bœuf maison Munini, Sarmement de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent Changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – service compris.