

Menu Gourmand à 54€

Mise en Bouche

Foie Gras Poêlé aux Fraises
Juste Rôti au Poivre de Timut
Emulsion Acidulée à la Rhubarbe

Ou

Langoustine Snakée et Fumée au Sarment de Vigne
Carpaccio de Pied de Cochon, Vinaigrette à l'Huile de Noix

Tronçon de Poulpe Cuit Basse Température
Sur un Risotto à l'Encre, Emulsion au Pistou

Ou

Filet de Rouget Rôti à la Tapenade et Basilic
Fenouil Confit au Citron
Coulis d'Olive Verte

Pavé de Filet de Bœuf Rôti
Pomme Paillason aux Echalotes
Confite à la Bordelaise

Ou

Tourte de Ris Veau aux Morilles
Matignon de Printanière de Légumes

Assiette Trois Fromages

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, Sarment de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent Changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – service compris.