

Menu Détente et Plaisir
Juin 2022

Asperges blanches à la moutarde au moût de raisin, oeuf croustillant

OU

Mousseline de piperade, gambas rôties et avocat, huile vierge

OU

Escalope de ris de veau panée à l'orange, jus réduit, radis noir et pousses d'épinard

Quasi de veau cuisiné à la réglisse, bonnottes rôties au sel de Noirmoutier

OU

Dos de cabillaud rôti, fenouil croquant, concassée de tomate et croustille de seigle
purée à l'huile d'olive

OU

Langue de chat (morceau dans le boeuf) aux morilles,
Pommes de terre fondante au laurier, carottes glacées

Verger champenois
(Entremet fruits rouges et gelée fruits rouges, mousse champagne et biscuit de Savoie pistache)

OU

Finger rhubarbe rafraîchi de son sorbet et financier au beurre noisette

OU

Abricot confit à la sauge et miel, glace vanille et sablé breton

Menu à 45€