

Menu Terroir

35,00 €

Makis de saumon fumé maison et radis noir en rémoulade au raifort.

Velouté de potimarron du jardin et ses marrons glacés accompagné de son écume d'aïl noir.

Entremet de caillé de chèvre de la maison du Fay en insert saumon fumé maison, accompagné de sa vinaigrette pistache.

Pavé de sandre de Loire rôti accompagné de sa fondue de fenouil de la maison Souriou et son émulsion à la sarriette.

Palérons de veau en basse température et son jus de moutarde violette de Brive accompagné de sa mousseline de patates douces.

Filet de canard en croustade de pain d'épices accompagné de son jus au miel de Sologne et gingembre.

Sélection de trois fromages.

Tulipe de nougat glacé et ses marrons confits

Douceur à la pistache et sur son croquant chocolat praliné .

Crème Brûlée et ses pommes rôties au calvados accompagné de sa glace à la fève de Tonka