

Menu Saveurs

45,00 €

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

Lingot de foie gras au porto , cognac et sa gelée à la liqueur de Chambord et de ses fruits secs sablés.

Oeuf parfait plein air en meurette accompagné de ses girolles de Sologne et de son jambon de Pays .

Pluma ibérique à la plancha arrosé de son jus aux morilles.accompagné de ses topinambours sauté au soja.

Coeur de ris-de-veau rôti arrosé de son jus au cidre de régions et ses pleurotes du Loir-et-Cher .

Sabayon de homard bleu et langoustines au combava accompagné de ses petits légumes glacés de la maison Souriou.

Sélection de trois fromages

Douceur à la pistache sur son croquant chocolat praliné.

Sablé aux poires pochées au Cheverny accompagné de sa glace à la cardamome .

Macaron café et sa crème tiramisu aux quetsches .

