

MENU AU GRÉ DU VENT

34.90 €

ENTRÉES

Les Langoustines : snackées sur tuile de riz soufflé, chutney de poivrons et patates douces (supplément de 3.00€)

L'Esprit Végé : tomates pleine terre sur crémeux à l'ail noir, gel citron estragon

Les Escargots du Clos : Gros-gris bio d'Anjou sur carottes cake à la crème d'ail des ours

Le Jardin Estival : bouchées de ris de veau aux morilles sur fondue d'épinards à la muscade (supplément de 4.50€)

PLATS

Le Retour de Pêche : dans son bouillon de bonites aux tourteaux, soja cuisiné comme un risotto aux pétales d'amandes et râpé de citron vert

La Blonde d'Aquitaine : persillée frottée aux épices, sauce fanes de radis à la moutarde, pressé de pommes de terre fondantes et chou pak choï

Le Veau : le morceau choisi à la béarnaise d'artichauds, mini légumes aux saveurs saisonnières, crémeux de pommes de terre herbacées

Le Pigeonneau : des Hauts d'Anjou, suprême servi rosé et cromesquis d'abats sur petits pois, biscuit au cantal et nuage de câpres (supplément de 7.50€)

FROMAGES

Le plateau de fromages affinés :

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé (3 morceaux au choix) (supplément de 5.80€)

DESSERTS

Les Parfums de la garrigue : abricots rôtis au miel de printemps local, amandes et pistou d'herbes

Les Fraises: tombées sur un éclat de lait fermier, sorbet et fondant de rhubarbe

Le Chocolat : en crémeux dans sa tuile froissée, croustillant soufflé glacé et douceur à l'infusion de lavande

Le Soufflé: notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau (supplément de 4.50€)

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française