

LA TABLE
AO
RESTAURANT

Bon Appétit !

Samantha & Sylvain Gohier

et toute l'équipe

Mitch, Alex, Erika,

Laurine & Donovan

Entrées

Gouline, rillaud d'Anjou
et champignons de Vergennes*
sauce Tomme Angevine
18.00 Euros

Pressé de Foie gras de canard & magret fumé*
coulis pomme, poire, pruneau
21.00 Euros

Oeuf parfait 63° *
Velouté de cèpes et mouillettes
15.00 Euros

Les escargots à la Provençale*
tomate, ail & persil
6 pcs 9.00 Euros / 9 pcs 13.50 Euros

Plats

Tendre de veau de lait *
gnocchi fondants et champignons de Vergennes
28.00 Euros

La sole farcie mousseline*
lard de Colonnata sauce Champagne
23.00 Euros

Saint-jacques rôties
et médaillon de homard*
risotto crémeux à la Grappa
30.00 Euros

Suprême de volaille de Janzé*
polenta, champignons de Vergennes et crème de morille
19.00 Euros

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés *
sélection locale et AOP
10.00 Euros

Snickers *
praliné cacahuète et mousse chocolat blanc
10.00 Euros

Pavlova fruits des bois *
meringues, crème fraîche & glace
10.00 Euros

La recette de Candice *
Coulant au chocolat caramel
glace vanille Bourbon
10.00 Euros

(*) plats avec allergènes la liste est disponible à la réception
nos viandes et volailles sont d'origine Française