



Menu "Prestige"

Prix :55,70€

Entrée

Thon à l'unilatérale et condiment sésame écrevisses montées aux agrumes

OU

Trilogie de saveurs :

- Pièce de Saint Jacques pecten maximus rôties et chorizo bellota (chaud)

- Foie gras igp du sud-ouest, cuit au naturel et sa dentelle de froment

- Tranché main de saumon écossais, petit pressé de charlottes à l'huile citronnée

OU

Nage de st jacques aux gambas, émulsion au jasnières du domaine de la raderie (chaud)

OU

Medley de loué au pesto rouge et artichaut, gaspacho vert au basilic

OU

Saumon label Rougé fumé maison, espuma crevettes safranées, œuf de caille poché et pickles radis

OU

Quenelle de saumon fumé maison label rouge et Saint-Jacques, granny sablé citron aux légumes croquants

Viande

Châteaubriant de filet de bœuf charolais et son aumônière de girolles persillées

OU

Filet de veau, pastilla de ris de veau au corsé de jasnières bio du domaine de la roche bleue

OU

Filet d'agneau, panure végétale de parmesan, réduit à la sauge

OU

Filet de pigeon braisé aux coteaux du loir rouge vieilles vignes du domaine de la raderie

OU

Filet d'autruche, jus d'épices et balsamique réduit

OU

Volaille fermière farcie aux morilles, caillette et laitue braisée

OU

Magret de canard rôti, cromesquis confit, petit corsé de myrtilles

Garniture de deux légumes - au choix

Fromages

Brick tiède de refrain sarthois bio au lait cru, medley de salade fine

OU

Duo de Beaussay sarthois bio au lait cru et chèvre mi sec sarthois, salade fine et sa mouillette épicée

OU

Ardoise de fromages affinés (une par table) et son atoll de salade fine : refrain sarthois bio au lait cru, chèvre mi sec sarthois, saint marcelin, brie de meaux, beurre fermier

Dessert - au choix

Triologie de petits pains au levain

Café et son petit chocolat fin