



Menu "Gourmet"

Prix :58,60€

Entrée froide au choix

Bloc de foie gras de canard poché sangria et pomme granny, vinaigrette de vin d'épices

Cannelloni de saint jacques et saumon extra label fumé maison, vinaigrette aux crustacés

Enlacé d'ecrevisses et saint jacques, gaspacho de roma, mesclun et vinaigrette d'agrumes

Crunchy céréales langoustines et gambas au lemon, risotto petits pois

Transparence de loué aux asperges vertes, banderille de gambas marinées, vinaigrette de basilic

Viande au choix

Pavé de noix de veau rôti, jus réduit au jasnières vieille vigne

Bœuf filet saisi cébettes et oignons doux, cecina jus moutarde au vin

Duo d'agneau à la fleur de sel de thym citron (côte et médaillon)

Filet de caille braisée au réduit de jasnières vieille vigne

Filet mignon de sanglier rôti aux chanterelles, jus corsé

Filet de bar rôti sur peau au beurre d'agrumes

Garniture de deux légumes au choix

Salade gourmande et sa dentelle au froment, duo de fromages

Brie de meaux & comté aop

Saint nectaire fermier & chèvre cendré

Beaussay sarthois bio au lait cru & cailloux de la braye

Dessert au choix

Présentation du dessert sur demande

Duo de petits pains, café et son petit chocolat fin