



Menu Aragon, Formule Prestige

Prix :47,00€

Entrée

Mille-feuille de saumon fumé, mascarpone au yuzu, crème de raifort et betterave rouge

OU

Écrevisses marinées au vinaigre de pomme, crème d'avocat et Granny Smith, tuile au piment d'Espelette

OU

Suprêmes de caille rôtis, caviar d'aubergine et raisin de Corinthe, vinaigrette au Verjus de Périgord

Plat

Sandre avec peau snacké, beurre blanc au combawa, fondue de fenouil à l'anis vert et courgettes sautées

OU

Dos de cabillaud en 1/2 sel poché, sauce à l'ail noir, crémeux de céleri aux noisettes, tomates cocktails rôties à l'origan

OU

Pavé de saumon Label Rouge, Dahl de lentille corail et pousse d'épinard, crème de maïs et lait de soja

OU

Filet de canette au Guignolet Angevin, gratin du Saumurois, poêlée de légumes verts

OU

Pièce de faux filet de Simmental, sauce à la tomme Angevine, disque de pomme fondante, confit de panais au sésame

OU

Suprême de pintadeau en croûte de pain d'épices, jus corsé de volaille, 1/2 pomme rôtie, purée de chou rouge

Fromage

Farandole de fromages

OU

Château de la Perrière

Crottin de chèvre frais rôti sur mesclun

OU

Pastilla de brie au miel et thym

Dessert

Croquembouche tradition (en sus.)

OU

Gâteau au choix dans la carte

OU

Trilogie de douceurs

OU

Buffet de desserts (en sus.)