



Menu Rose Rouge

Assortiment cocktail

8 Pièces au choix dans la liste

ET

2 Ateliers salés au choix

Mise en bouche

Cabillaud snacké, caviar de saumon et sauce soja miel

OU

Sphérification d'eau de poireau, huitre et bille parfumée...

Plat

½ homard flambé au chivas

OU

Filet de sandre poêlé au lard, sauce safranée

Sorbet au marc de champagne

OU

Trou angevin

Plat

Filet de bœuf poêlé façon "Rossini" au déglacé de vieux porto

OU

Filet de pigeon poêlé, sauce morilles déglacé à l'Anjou blanc "Savennières"

ET

Pour toutes les garnitures, voir avec le chef en fonction des saisons

Fromage

Ardoise du fromager et ses deux confitures, salade de saison

OU

Espuma de camembert, poire et vinaigre de cidre

Le buffet de desserts

Crémet d'Anjou et caramel mou au yuzu

Moelleux chocolat, chantilly vanille de Madagascar

Macaron

Canelés Bordelais

Mini Tropézienne

Café

Délice du torrificateur, thé, infusion et son chocolat