



Voyage des Saveurs

Prix :49,00€

Menu en trois services, servi à l'assiette dans l'Orangerie. Durée de service : 3 heures.

LE PLAT, au choix : la pintade, suprême et pommes grenailles, poêlée de jeunes légumes à la tartufata, jus corsé · le boeuf, coeur de basses côtes de la Ferme des Belles Robes, cuisson fondante, mitonné de légumes · le grondin, pavé cuit à basse température au romarin, jeunes légumes façon bouillabaisse · le végétarien, dahl de lentilles, panisse et jeunes légumes au pistil de safran.

LE FROMAGE : assiette de trois fromages de nos régions, galet de Loire, troglodyte d'Anjou et Sainte-Maure de Touraine. Ou la troglodyte d'Anjou revisitée et son mélange de jeunes pousses.

LE DESSERT : création individuelle signature du chef, à choisir dans notre carte des desserts. Carte complète sur demande.

Café et thé servis en buffet. Installation, personnel et service compris.

Une mise en bouche ou une entrée peuvent s'ajouter selon la composition de votre cocktail. Notre gamme de viandes et de charcuteries est créée avec Florent Boivin, Meilleur Ouvrier de France 2011.