



Secret des Papilles

Prix :54,00€

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

LE PLAT, au choix : la canette, filet cuit à basse température, pressé de pommes de terre et céleri-rave au jambon de truie, jus de canard · la lotte, cuite à basse température, moutabal et panisse à la vinaigrette de sésame · le veau, grenadin cuit rosé, pommes grenailles et épinards à la troglodyte d'Anjou, jus au thym · l'oignon et le champignon, oignon caramélisé, morilles farcies d'une duxelle, crème de roquette aux noisettes.

LE FROMAGE : assiette de trois fromages de nos régions, 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.