



Le délice de la cheffe

Prix :42,00€

Art de la table et verrerie inclus

Entrée au choix

Explosion de saveurs : Ceviche de saumon frais, mangue, grenade et pousses de soja, mâche et vinaigrette aux agrumes

Délice végétal : Carpaccio de betterave et tomates, mousseline de brocoli et noix de coco, graines croquantes, tartare de légumes grillés, Burratina et roquette

Tarte merveilleuse : Tarte fine aux pommes locales, magret de canard fumé, et mousseline de foie gras

Délice des mers : Brochette chaude de St Jacques sauce vanille, purée de patates douces (+ 3 e/personne)

Déclinaison autour du Sud-Ouest : Tranche de foie gras, accompagnée d'une mini crème brûlée aux foie gras et ses fruits marinés au Muscadet et sa figue farcie au foie gras et aux épices (+3 e/personne)

Plat au choix

Prince de nos bases cours : Suprême de volaille fermière sauce forestière

Retour de la criée : Filet de rouget sauce aux agrumes

Régál du potager : Aubergine grillées, houmous de champignons, tartare de légumes frais de saison, sauce au curry vert et coco, lingot de polenta, crème de tomates cerises et légumes croquants

Régál du potager (**sans lactose et sans gluten**) : Aubergine grillées, houmous de champignons, tartare de légumes frais de saison, sauce au curry vert et coco, cassolette de pommes de terre grenailles et légumes croquants

Délice fondant : Filet mignon de porc basse température sauce poivre de Malabar et cranberries

Envolé du Sud-Ouest : Cuisse de canard confite sauce au Porto

Prince de nos campagnes : Quasi de veau basse température sauce moutarde à l'ancienne (+3 e/personne)

En chemin vers le Gers : Demi - magret de canard sauce aux mûres (+ 3 e/personne)

Audace et Gourmandises

Accompagnement au choix

Les plats sont sublimés par un assortiment de légumes glacés de saison et assortis au choix

Soit d'un Gratin Sarladais

Soit d'un Crumble de légumes

Soit d'un Effeillé de pomme de terre, emmental et Sel de Guérande

Assiette de fromage

Senteur et douceurs de nos régions : Assiette de Galet de la Loire, Chèvre local et Brie de Meaux affiné, roquette et vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel

Dessert au choix

En déclinaison de 3 bouchées sucrées et 1 macaron

3 choix parmi les créations de notre pâtissier « Dorée Cacao » à Montargis

Pomme d'amour (coque en chocolat blanc, mousse vanille, insert framboise et biscuit pistache)

Tartelette aux fruits de saison

Tarte citron meringué

Mousse chocolat et praline feuilleté

Opéra chocolat et café

Paris Brest

Chou gourmand au rhum

Meringue et crème noisette

Mousse exotique

En dessert individuel

Pomme d'amour (trompe l'œil mousse vanille, insert framboise et biscuit pistache)

Croquant chocolaté*

Délice exotique, mangue et passion

Audace et Gourmandises

En option

Wedding cake personnalisé sur demande et sur devis

Croquembouche personnalisé sur demande et sur devis