

Menu Idylle

Prix :64,00€

Mise en bouche
Émulsion betterave et mousse aux herbes
Crevette et polenta, crème citronnée
Rosace de magret de canard fumé maison, pommes Granny Smith, gelée aux fruits

****

Entrée
Tartare de langoustines aux agrumes, tuile au parmesan
Saumon fumé maison sur son éclair, crème montée aux herbes
Tataki de boeuf, légumes thaï croquants
Vol au vent champignons, rillauds, échalotes & son mesclun (chaud)

****

Plat
Filet de merlu, fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre, sauce au thym
Saumon mi-cuit, émulsion aux agrumes, mousseline de patates douces, carottes déglacées
Suprême de poulet, pommes grenaille, poêlée de champignons, sauce forestière
Filet mignon de veau, gratin dauphinois, poêlée de courgettes, sauce au poivre

****

Fromage
Croustillant de chèvre frais au miel, mesclun & pain au noix
Duo de fromages sélectionnés par Xavier Thuret, Mof : camembert de Normandie, comté, mesclun et pain au noix

****

Dessert
L'exotique (biscuit Joconde, mousse vanille, gelée passion) | présentation en salle possible
Le palet d'or (biscuit chocolat, ganache chocolat 70%, croustillant) | présentation en salle possible
Le dôme framboise, biscuit et coeur vanille | a l'assiette uniquement
Trio de mignardises sucrées parmi les propositions suivantes :
Tarteline choco-orange | chou royal combier | verrine compotée de fraises & basilic (en saison) | macaron caramel au beurre salé

Tarteline citron meringuée | entremet à la rose de doué la fontaine | Éclat de Loire