

Menu Passion

Prix :72,00€

Mise en Bouche
Tartare de langoustines aux agrumes et tuile de parmesan
Velouté de petits pois et cromesquis de chèvre
Roll façon cordon bleu et émulsion de pommes de terre

****

Entrée
Tartare aux deux saumons, gingembre confit, échalote et crème montée au citron vert
Saint Jaques snackées, mousseline de panais
Terrine de foie gras maison, confiture de figues, pain d'épices maison
Tartare de canard et poire, vinaigrette d'agrumes

****

Plat
Filet de bar poêlé, mousseline de carottes, fondue de poireaux et émulsion basilic
Dos de Cabillaud, poêlée de légumes thaï, pommes Grenaille, sauce crémant de Loire
Magret de canard, poêlée de champignons du Val de Loire, écrasé de pommes de terre, sauce au miel du Domaine
Filet de bœuf, galette de pommes de terre et trio de carottes, jus corsé

****

Fromage
Trio de fromages sélectionnés par Xavier Thuret, MOF : Camembert de Normandie, Comté, Sainte Maure de Touraine, mesclun & pain au noix
Plateau de 4 fromages sélectionnés par Xavier Thuret, MOF : Camembert de Normandie, Comté, Sainte Maure de Touraine, Pont l'Evêque, mesclun & pain au noix

****

Dessert
Le Jivara : sablé noisettes façon financier, crémeux caramel Jivara, mousse légère | Présentation en salle possible
L'Arlequin : croustillant, biscuit pistache, mousse vanille et coeur aux agrumes (à l'assiette uniquement)
Le Biscuit Breton : sablé breton, crème végétale à la vanille, fraise et basilic (à l'assiette uniquement)

Domaine de Roiffé

Quatuor 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 meringué | Entremet à la rose de Doué la Fontaine | Eclat de Loire