

Menu Inspiration

Prix :75,00€

Mise en bouche de saison

Entrées

Terrine de foie gras à la truite fumée, chutney de rhubarbe.

OU

Tataki de thon, crème cheese de carottes jaunes et citron vert, jeunes pousses, croquant au thym.

OU

Gambas sauvages rôties, bouillon Thaï, ravioles de ricotta au citron vert.

****

Plats

Filet de bœuf, tarte d'oignons rouges aux algues, déclinaison de carottes, légumes de saison.

OU

Aiguillette de Saint-Pierre, crème de poivrons tomates aux anchois, raviole fenouil olive.

****

Fromages

Assiette de fromages affinés (Bleu, Curé Nantais, Brie).

OU

Brie aux truffes, chutney pommes/poires.

****

Desserts

Le Saint Honoré, praliné yuzu et son sorbet.

OU

Déclinaison gourmande autour du chocolat et des fruits exotiques.

****

Eaux et café inclus