

Préludes

*Tagliatelle Géante de Crottin
au Beurre de Muscade.
(Spécialité)*

*Gâteau de tourteau et avocat,
velouté de brebis à la menthe
fraîche, vinaigrette à l'huile
de navette, cristalline de
pomme de terre.*

*Fricassée d'escargots et
châtaignes au carvi noir,
royal de carottes fanes et
Trompettes-des-Morts.*

*Terrine de Foie Gras et confit
de kumquat et yuzu*

La Pêche

*Aile de raie cuite doucement à la tomate confite
et combava, lait de coco et citronnelle, légumes
sautés comme un wok.*

*Dos de maigre en coque, et mousseline
d'écrevisses velouté d'artichaut à l'encre de
seiche, jus à la manière d'une bisque*

Ferme et Pâturage

*Carré et selle d'agneau rôtis, mousseline de
pois chiche au citron vert et sésame, cromesquis
aux épices douces et son jus. (Supp 2 euros)*

*Faux filet de Bœuf Charolais confit à l'huile de
noix, mousseline d'oignons doux et saucisson de
pomme de terre et Morteau.*

Plateau de Fromages

*Dont les Crottins de Chavignol
de différents affinages
(Sélectionnés par Dubois-Boulay Maître
Affineur à Chavignol)*

Gourmandises

Soufflé chaud à la Mirabelle.

*Réflexion autour de l'abricot,
notes de romarin.*

*Tarte au citron comme
un soleil, sur un sablé Breton,
gouttes de meringue
et sorbet aux zestes de citron.*

*Brownies au chocolat, mousse
à la menthe et crème glacée
menthe verte.*