

MENU EN 3 TEMPS

48€

Jeu de texture autour des légumes de saison, huitre et écume iodée

•

Volaille d'Anjou, algues, courgettes et sauce Hollandaise

•

Mousse au chocolat tiède, crème glacée vanille de Madagascar, cacao et crumble



MENU EN 4 TEMPS

58€

Oeuf parfait, mousseline de céleri et vieille mimolette

•

Poisson du moment, salade fraîche de fenouil, chutney rhubarbe et
beurre blanc

•

Filet de canette d'Anjou, aubergine, figues, estragon et jus de volaille

•

Abricot rôti, espuma abricot, crème glacée sarrasin et verveine

