



MENU DÉCOUVERTE

139€

LA SARDINE DE PÊCHE FRANÇAISE

Un tantinet grillé, Granité à l'Algue Nori,
Salicornes en Ravigote au Citron de Nice



L'ORTIE DU VAL DE LOIRE

En Royale Onctueuse,
Mousserons des Prés entremêlés d'Amandes torréfiées



L'ASPERGE BLANCHE DU LOIRET

Tout juste avivée de Poutargue et Pissenlit,
Couteaux de Mer en Sabayon



LE LAPIN

(en deux services)

Epaules confites, consommé clair.
Rable farcie, blettes rôties, pousses de moutarde



LA RHUBARBE ROUGE

Comme une Tarte Gourmande à l'Amande de Provence,
Crèmeux au Disaronno

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE DE L'U.E.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

Les convives ne souhaitant pas de viande, de poisson ou tout autre aliment se verront proposer un plat de substitution par notre Chef.

