

La Table des Templiers

Prologue
en trois mouvements

La Langoustine
juste nacrée, Fenouil en déclinaison, jus des têtes au Pastis

L'Artichaut*
en 3 textures, vinaigrette au Café, émulsion des Feuilles brûlées

La Truite de Dany Ollivier
grillée, Asperges Vertes glacées au Kalamansi, sauce Orange
tranchée à l'huile de Tagète, condiment Agrumes confits

Le Pigeon du Racan
rôti sur le coffre, Cuisse glacée au Sobacha, jus à la fève de Tonka,
coulis d'Herbes au beurre noisette

L'Étape laitière*
création autour de nos pâturages

Les Agrumes
Caviar d'Agrumes, Glace à la Roquette, Nage d'extraction

Le Chocolat 70% du Guatemala
en mousse, glace au Mucilage, gelée au Saké et Thé Genmaicha,
gavotte Cacao et sauce Chocolat 48%

Épilogue
Trois créations autour du gout

Itinéraire en 9 étapes **179€**
Itinéraire en 7 étapes (*sans les plats indiqués par **) **145€**