

MENU AUBANCE

29.90€

Ce menu est servi toute la semaine sauf les dimanches et jours fériés

Saumon Fumé, Blinis à l'encre de seiche, Crème Tartufata

Saumon Label Rouge Ecosse

Ou

Œuf poché, Aligot truffé, Coppa Grillée

Œufs de Charcé St Ellier 49

○○○○○

Cabillaud à la vapeur, Lard di Colonnata Grillé, jeunes Poireaux

Ou

Echine de Marcassin Braisé, jus Pieds Canailles et Pommes Gaufrettes

○○○○○

Terrine de Mangue et Gingembre, Mousse Chocolat Blanc

Ou

Gratin de fruits Frais au Cointreau

MENU BOSQUET

36.00 €

Mise en bouche



Pressé de Pommes de Terre, Rôtie de foie Gras et Canette Fumée

Ou

Saint Jacques, Julienne de Légumes, Emulsion de Citron Caviar

Pavé de Lotte Poché au Wakamé, Bouquet de Légumes vapeur

Ou

Canette rôtie au Miel du Bosquet, Crumble de Noix, Jus au Cassis et Mas Miel



Chariot de Fromages



Galet Chocolaté Crumble Cacaoté, Glace Vanille

Ou

Financier aux Fruits Rouges, glace pistache

MENU LOUET

39.90 €

Amuse-bouche

∞∞∞∞

Foie Gras à la Bergamote et Mas Miel, Brioche grillée

Ou

Lasagne de Saint Jacques à la Truffe et son émulsion, légumes d'Hiver

Saint Jacques de Bretagne

∞∞∞∞

Dos de Bar sauvage Grillé, Agrumes et Beurre au Citron Caviar

Bar d'Arcaachon 33

Ou

Carré d'Agneau saisi et étuvé au Foin d'Anjou

Petits Légumes d'Hiver

Agneau vendéen 85

∞∞∞∞

Chariot de fromages

∞∞∞∞

Petites Poires « Gésier » pochées à la Betterave, Chutney Pourpre, Glace
Chocolat

Ou

Clémentines rôties au Miel du Bosquet, Glace au Lait d'Amandes

MENU EXCELLENCE

46.00 €

Amuse-bouche

∞∞∞∞

Demi-Homard en Nage au Wakamé et Citron Caviar, Légumes vapeur

Ou

Escalopes de Foie Gras Pochées aux fruits exotiques caramélisés, sauce aigre doux à la Mangue

Foie Gras Ernest Soulard 85

∞∞∞∞

Filet de Turbot, Coppa Grillée épinards, Pressé de Pomme de Terre

Ou

Filet de Bœuf de Salers Rossini Escalope de Foie Gras, Epinards

Aligot à la Truffe

Bœuf de Salers

Ou

Demi-Pigeon et Foie Gras en Croute Briochée au Grué

Cuisse confite, jus truffé

Pigeon Royal 49

∞∞∞∞

Chariot de fromages

∞∞∞∞

Macaron aux Fruits exotiques, crème acidulée *

Ou

Mille-Feuille Poire Chocolat, aromatisé aux Epices Douces, Glace Chocolat

(Chocolat d'origine : Tanzanie)

MENU DEGUSTATION

49.50 €

Laissez-vous guider ...

Menu découverte en Sept services

Laissez nous vous faire découvrir les saveurs de notre belle région

Sashimi de Saint Jacques au Caviar « Sturia »

Lasagne de Homard à la Truffe, légumes d'Hiver

Filet de Turbot, Coppa Grillé, pressé de pommes de terre

Bœuf des Montagnes en Rosini, Aligot à la Truffe

Origine Salers

Pause glacée

Chariot de Fromages

Forêt Noire en toute légèreté

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives, pour que ce moment de gourmandise soit encore plus agréable