

JUILLET 2021 DINER

MENU DEGUSTATION SOURIRE « 6 TEMPS » 69
LA SELECTION DU CHEF POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU A LA CARTE 59
ENTREE / PLAT / DESSERT AU CHOIX

Huitre Ostra Regal, melon charentais et pommes fermentées

Gâteau d'aubergine, burrata, miel d'Alsace et shiso

Agneau et coques crus et pommes soufflées

—

Thon rouge de ligne, salicornes ponzu à la cerises et amandes fraîches

Veau Rouge de Galice, gnocchis noisettes, citrons confits et livèches

Poularde de Culoiseau, artichauts et truffe d'été

—

Tartelette abricot orangered et Gouda 48 mois

Framboise, sorbet tomates vertes, basilic et galette de riz

Vanille Rouge, olives vertes et chocolat blanc

Notre pain est fait maison avec du blé rouge du Moulin de Chantemerle et notre beurre salé à partir de crème crue de la maison Borniambuc.