

# MENU EXPÉRIENCE



Amuses bouches

\*

Huître pochée de la Maison Hercourt,  
Duo d'asperges, caviar Sturia, sabayon au Champagne

\*

Raviole « Terre et Mer »,  
Aux langoustines et foie gras

\*

Pêche de Loire du jour,  
Petits pois et fèves, jus d'arêtes légèrement crème

\*

Filet de bœuf Simmental,  
Déclinaison d'artichauts, jus de bœuf corsé

\*

Sainte Maure de Touraine revisité, poire tapée

\*

Pré-dessert

\*

Soufflé Chaud à la liqueur de Poire,  
Crème glacée au caramel beurre salé  
**Dessert signature de notre Cheffe Pâtissière Pauline Macé**

Ou

« Carotte et Cacahuètes »,  
Crèmeux aux cacahuètes, sorbet carotte

\*

Menu Expérience | 120 €

\*

Accord Mets et Vins 6 verres | 75 €

*Le Menu Expérience est uniquement proposé pour l'ensemble des convives.*