

MENU DEGUSTATION

Langoustine croustillante,
Légumes confits, sauce Thai

Saint-Jacques poêlées,
Légumes de saison, crème au Vouvray et curcuma

Turbot poêlé,
Caviar, artichauts aux algues,
Beurre d'échalotes au Vin de Montlouis et safran

Poularde de Bresse,
Pochée et rôtie au gingembre rose, pastilla des cuisses
Sauce au Crémant de Loire truffée

Les Fromages affinés par Hans Krischer

Butternut Pie « Revisité »,
Confit, en compotée et glace aux « 5 épices »

Ou

« Mocaccino »,
Fondant et croustillant au chocolat noir et café, glace au café

135 €

Accord Mets et Vins
de la région et d'ailleurs
6 verres – 6 cl
90 €

Prix nets, taxes et service inclus.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts