

MENU GRANDE TABLE 66 €

Supplément accord mets et vins sur les 4 plats du menu 35 €
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

Cromesquis d'Oeuf parfait & Truffe Tuber Mélanosporum
duxelle de champignons sauvages, soufflé à la Truffe, jus réduit

ou

Noix de Saint-Jaques mijotés à cru, marinade de légumes & Tajette,
huile Argoudeil, une pointe de cédrat du village

Morue fraîche à 64°, topinambour glacés, crème à l'ail & boudin
noir Rouxbio de Ronan Franques

ou

Pigeon de Racan, cuit rosé sur le coffre en croûte d'herbes sauvages,
cuisses confites au citron, jus réduit à la fève Tonka & pistache

ou

Lièvre de Chasse de Sologne cuisiné à la Royale, cuit 30 heures à 87°,
sauce Lièvre & purée de panais

Les Pâturages

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

Mille feuilles au Brut de Baratte, collection Automne 2018,
vanille Bourbon / crème Diplomate