

NOS MENUS

72€ le menu complet

ou

59€ le menu avec un plat principal au choix

Asperges blanches du Richelais,
Faisselle de la maison Limouzin, oxalis et cazette

Cabillaud cuit lentement,
Condiment : cédrat/sésame, oignons fanes et puntarelle

Cochon fermier de la Sarthe cuisiné au cidre,
Chou pointu et amandines nouvelles

Fromages de nos terroirs et d'ailleurs

Fraise de la Vallée,
Lait et thym citron

* Origine France

Prix TTC, service compris



" Printemps 2019 "

135€ par personne, servi pour l'ensemble de la table
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Asperges blanches du Richelais, livèche et pâte de cacao "Mangaro"

Caviar d'aquitaine, champignons au vinaigre de " Jerez Reserva" et amandons de cazette

Biscuit moelleux de langoustines, sarrasin et oxalis

Cabillaud cuit lentement, condiment cédrat/sésame, oignons fanes et puntarelle

Mijoté : pieds bleus/asperges vertes à l'ail des ours et engrain bio des Corbières

Cochon fermier de la Sarthe cuisiné au cidre, chou pointu et amandines nouvelles

Faisselle de la maison "Limouzin", tomme fraîche et sarrasin

Fraises de la Vallée, lait et thym citron

Blancs battus: rafraichis à la Tanaisie ... et citron vert