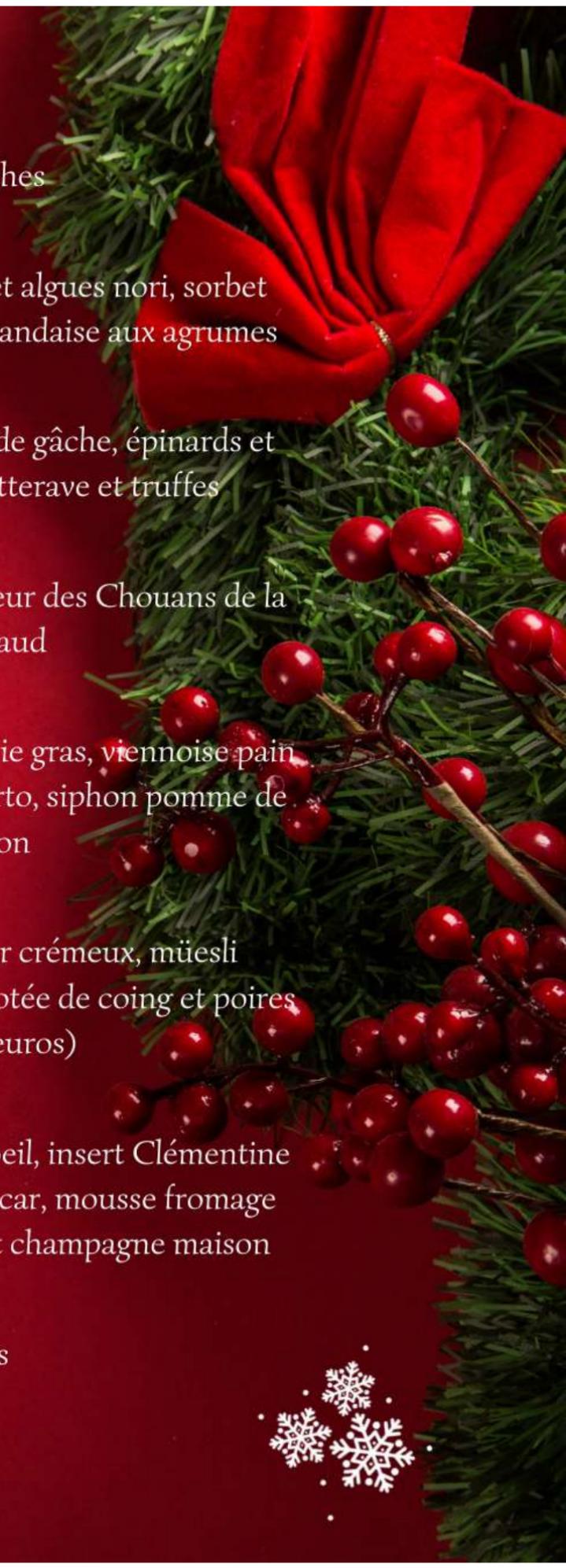




Mises en bouches



Le carpaccio de langoustines et algues nori, sorbet
Yuzu maison, vinaigrette et hollandaise aux agrumes

Saint jacques cuites en croûte de gâche, épinards et
lard de collonata, jus de betterave et truffes

Fraîcheur : Sorbet litchi et Liqueur des Chouans de la
maison Vrignaud

La volaille d'Ancenis, farcie au foie gras, viennoise pain
épices, sauce chanterelles et porto, siphon pomme de
terre et potiron

Fromage travaillé : Mont d'or crémeux, muesli
Châtaignes et cranberries, compotée de coing et poires
(Supplément 8 euros)

Notre Clémentine en trompe l'oeil, insert Clémentine
de Corse et vanille de Madagascar, mousse fromage
blanc et fèves de Tonka, sorbet champagne maison



Mignardises



95€