



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, müesli 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€

