

Menu de la Saint Valentin 2019

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Pour débiter

Foie gras de canard mi-cuit | fruit de la passion et café en gelée et en crémeux | croustillant pain d'épices

Ensuite

Demi-Homard de Bretagne rôti | embeurrée de choux vert | salsifis de région | jus de tête

Puis

Poisson noble de pêche Française | raviole de joue de bœuf | poireau de Sologne « boucané » | sabayon vin jaune et morille

Et

Carré de veau basse température | carottes rôties de chez « Eric Roy » | mousseline carottes curcuma | croustillant pomme de terre | truffe noire mélanosporum de notre région | Jus de veau perlé

Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément 9€)

Pour finir

Clémentine Corse confite et en segments | crémeux chocolat Valhrona | biscuit | sorbet clémentine et safran
« Cœur Val de Loire »

Mignardises

Ceci est un menu dégustation unique au tarif de :

90 € hors boissons Ou 130 € toutes boissons comprises

(Apéritif cocktail St Valentin et accord mets et vins « 4 verres, 12 cl » ou tout au champagne

« 1 bouteille, Carte d'Or de Drappier / 2 pers » | eau minérale | café, thé ou infusion)