

Rencontre entre Loire & Bretagne

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

Crémant de Loire - Cuvée Prestige Château de Parnay

Capuccino de bisque de homard à l'estragon
Royale de châtaigne

Carpaccio de homard aux baies de Jamaïque, rémoulade
"exotique", avocat grillé au barbecue, glace corail

Saumur Blanc - Chemin des Murs 2022

Demi-homard cuit en vapeur de sel et agrumes, raviole végétale de
pincés, kalamansi, homardine infusée à la citronnelle

Anjou blanc - Les Ardoisières 2019

Homard rôti au beurre demi-sel, butternut en gnocchi et en "billes"
glacées à la fève de tonka et Lagavulin, pincés en tempura, sauce
comme un civet

Saumur Chapigny clos du Meridien 2016

Assiette de Fromages Affinés et sélectionnés

Saumur Blanc - Le Clos d'entre les murs

Douceur sucrée

Coteaux de l'Aubance 2019

Biscuit thé Macha,
panna cotta à la clémentine et liqueur Napoléon,
tuile craquante et sorbet clémentine

Mignardises

Menu À 158€

comprenant apéritif, accord mets et vins, eau et boisson chaude