



MENU DE PÂQUES 2017

La Mise En Bouche

Œuf mayonnaise à l'huile d'agrumes « Revisité »

Le Foie Gras

*Foie gras mi- cuit, pain d'épices et pulpe à la baie de Maracuja, chutney de mangue
OU*

Saumon de Norvège/Asperges blanche

Fumé, farci à la crème de yuzu, asperge en vinaigrette de mimosa safrané

La Barbue

*Le Filet rôti, millefeuille de racines, émulsion au beurre d'algues Bordier anis réglisse
OU*

L'agneau de Touraine

*Le gigot cuisson longue, la côte rôtie, l'épaule en cromesquis, petit pois, artichaut poivrade, kumquat, popcorn, jus réduit au vinaigre de banyuls/sorbet tomate, harissa
OU*

Le Veau

Le quasi rôti entier en croute de cacahuète, échalote confites, pate de champignon, condiment, jus à la cardamome

Le Chèvre de Touraine

Le Jivara Passion

*Dacquoise noisette, praliné feuilletine, crémeux passion, ganache thé vert
OU*

La fraise garigette/framboise

En éclair, crème d'avocat vanillée, sorbet fraise/poivron, nougatine d'œuf de Pâques.

Entrée, plat, fromages, dessert : 44 euros/ personne Hors boissons

2 Entrées, plat, fromages, dessert : 53 euros/ personne Hors boissons

Entrée, 2 plats, fromages, dessert : 57 euros/ personne Hors boissons

Menu unique pour le déjeuner du dimanche 16 Avril 2017.