

Restaurant Gourmet

Menu Dégustation

SERVI UNIQUEMENT AU DINER

*Menu proposé au tarif de 100€ par personne, hors boissons.
Servi jusqu'à 21h30 et pour l'ensemble des convives de la table.*

Amuse-bouche gourmand

Le foie gras de canard confit de Monsieur Andignac

En gelée d'hibiscus,
Salade de haricots verts à l'ail noir et vieux balsamique

Le saint-pierre poché à la verveine

Tombée de girolles et pêche blanche, tomate verte,
Comme un beurre blanc à la citronnelle

Le pigeonneau royal Maine Anjou

Pistaches et cerises, polenta et mini navets,
Bonbon croustillant de ses cuisses

Sélection de fromages Français

Thomas Métin, maître fromager affineur
(supplément de 20€ par personne)

Prémices Sucrées

Les framboises en différentes textures

Fragrance de géranium rosa, biscuit madeleine

Mignardises

*Notre Chef, Matthieu Gasnier, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*

carte allergène disponible sur demande

origines de nos viandes : France

prix nets, service et taxes compris