

# Menu Dégustation

90€



Mise en bouche



Le Foie gras mi-cuit maison de la ferme de la Sauvenière, gelée de verjus, raisins marinés au Coteaux du Layon, betteraves de couleur et sa brioche.



Couteaux de plongée juste cuits, poutargue de muges, radis glacés, crème d'ail noir, chips de pain, huile d'herbes et pourpier



Le Bar de ligne rôti sur peau, panisse dorée, petits légumes d'automne et jus brun d'arrêtes.



Le Colvert rôti sur le coffre, sa cuisse confite, chou rouge confit, la pomme golden fondante et son jus relevé à la réglisse.



La glace au Rocroi de la ferme de la Croix de fer, poire confite au vin rouge et chips de pain d'épices.



La sucrine du Berry confite à la tonka, terreau de chocolat, glace au café et mousse de lait.



Mignardises

Sélection de vins « découverte » à 55 euros par personne

*Notre menu est servi pour la table entière*