

Menu Plaisir des Sens 48 €

Les Cèpes Berrichons

En velouté allégé au siphon, poêlée de cèpes et noisette du Piémont,
Poivre vert de nos côtes

° ° °

Le Merlu de ligne

Cuit au naturel, confit de choux à choucroute aux pieds de Cochon,
Crèmeux de pomme de terre au jus d' arêtes,
Citron confit

° ° °

La Volaille Sancerroise

Le suprême cuit doucement, les cuisses en mousseline,
Potiron aux épices Colombo,
Pickles de Mousserons, baie de Siltimur

° ° °

Le Crottin de Chavignol de la Maison Blain

En version moderne, melba de pain,
Jus de poire au gingembre

ou

Les Parfums de France *supplément 10€/pers.*

Fromages sélectionnés par la Maison Lorho
M.O.F Artisans-Fromagers-Affineurs (2007-2019)

° ° °

La Pomme

En bavaroise, pressé de coing et Biscuit à l' amande,
Pomme Granny Smith, sorbet Coing

**Pour accompagner votre repas nous vous proposons un accord mets et vins
sélectionnés par notre sommelier au tarif de 40 € par convives**

Pour tout changement dans le menu un supplément peut être demandé
Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Menu Découverte

75 €

Inspiration Végétale

° ° °

Comme des Œufs Mimosa *entrée signature*

Blancs d' œufs moelleux au citron jaune bio,
Mayonnaise au Caviar de Sologne, chlorophylle d' Épinards et Moutarde

° ° °

L' Aiguillette de Canard de chez Mr Andigniac

En tartare coupé au couteau, saté, Algues Wakamé,
Choux fleurs cru

° ° °

Le Saint Pierre Breton

Rôti sur peau, carotte fane cuite en papillote,
Crumble de Parmesan, coulis de carotte safrané

° ° °

Ice Sancerre

° ° °

Le Pigeonneau de Racan

Le coffre cuit au beurre d' épices, la cuisse cuite longtemps,
Betteraves, Baie de Sansho

° ° °

Le Crottin de Chavignol de la Maison Blain

En version moderne, melba de pain, jus de poire au gingembre

ou

Les Parfums de France *supplément 10€/pers.*

Fromages sélectionnés par la Maison Lorho
M.O.F Artisans-Fromagers-Affineurs (2007-2019)

° ° °

La Pomme

En bavaroise, pressé de coing et Biscuit à l' amande,
Pomme Granny Smith, sorbet Coing

° ° °

Dans l' esprit d' un Snickers

Biscuit à la noisette, ganache montée au chocolat Dulcey,
Cacahuètes caramélisées, glace cacahouète

Pour accompagner votre repas nous vous proposons un accord mets et vins
Sélectionnés par notre Sommelier Stéphane Morand
Au tarif de 45€ par convives

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table