



DES FETES

Menu

Entrée, plat, dessert

65.00€

Option fromages

10.00€

ENTREES

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé

Saumon fumé par nos soins, blinis maison, crème citronnée

Huitres de Marennes pochées, émulsion aux truffes de Marigny
feuilletée de champignons des bois, crème moussieuse de foie gras

POISSONS/ VIANDES

St Pierre en aiguillettes, grillées au Combava et main de bouddha

Noix de St Jacques snackées, émulsion au chardonnay, éclats de châtaignes

Noisettes de filet de biche, façon Grand Veneur

Suprême de volaille rôti au foie gras, jus au layon

Coeur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de vin de muscat

FROMAGES

Ste Maure de Touraine, Brillat Savarin truffé, malaxé de Roquefort à la fine

Napoléon

DESSERT



DES FETES

Menu

MENU DEGUSTATION

95.00€

AMUSES GUEULES ET MISE EN BOUCHE

Foie gras de canard, chutney et pain muesli grillé

ou

Huitres de Marennes pochées, émulsion aux truffes de Marigny

1/2 Homard déshabillé, nage au chenin

ou

Noix de St Jacques snackées, émulsion au chardonnay

Trou digestif

Coeur de ris de veau doré, réduction de Muscat

ou

Noisettes de filet de biche, légumes du moment

Ste Maure de Touraine des Capri'scieuses, Brillat Savarin truffé, Malaxé de Roquefort à la fine Napoléon

Pommes façon Tatin, mousse chocolat caramélisé, crème glacée à la vanille de la Réunion

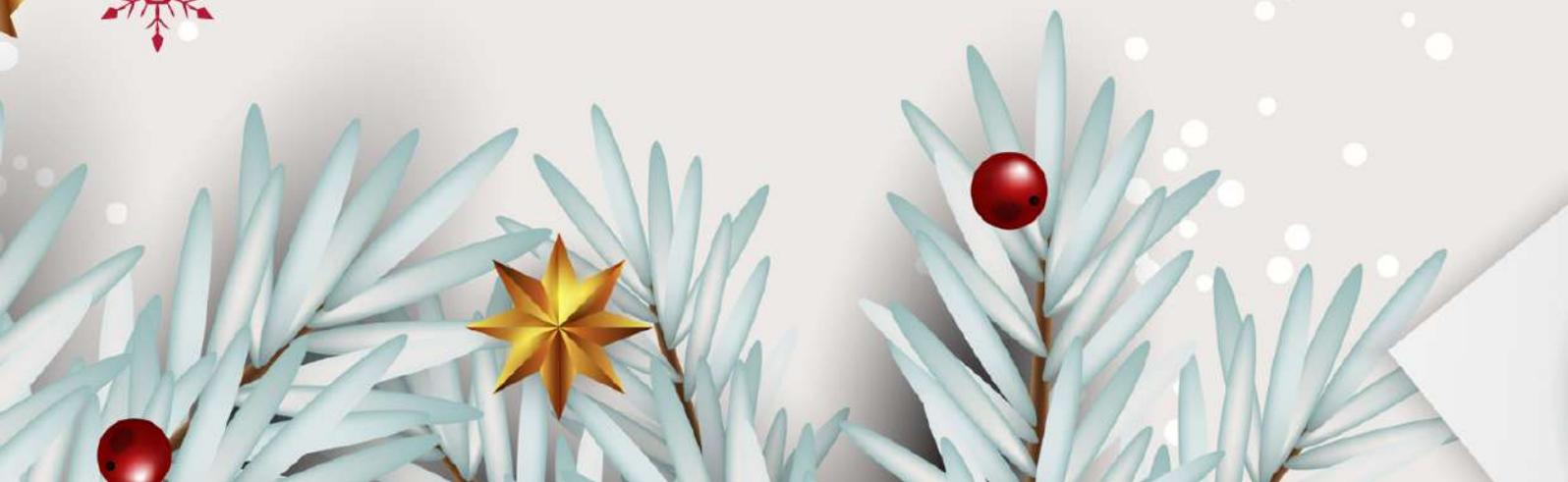




Dessert des Fêtes



Pommes façon Tatin, mousse chocolat caramélisé,
crème glacée à la vanille de la Réunion





La Ciboulette



★ Carte cadeau de la valeur de votre choix

*★ Ballotin de foie gras landais : 19.50€
les 100gr*

*★ Saumon fumé maison Ecossais :
11.80€ les 100gr*

*★ Bouteille de 75cl de côteaux du layon
Château du fresne 2020: 30€*

