

## Menu Quinzaine Gourmande 59,00 €

(Boissons Comprises hors eau)

Menu servi du Mardi 8 au Samedi 19 octobre 2024

\*\*\*\*\*

Perles Grises Pétillant Naturel de Patrice Colin  
et ses Amuses Bouches

\*\*\*\*\*

« Mise en Bouche »

Bavarois de Fromage Frais à l'Estragon et Truite Arc-en-Ciel

\*\*\*\*\*

Royal de Foie Gras et Châtaignes  
Écume de Bouillon de Légumes au Lard Fumé

☀️☀️☀️ Intermède Fraîcheur ☀️☀️☀️

Filet Mignon de Sanglier Rôti, Sauce Poivrade Cacao Epices  
Polenta Crémeuse, Variation de Légumes Racines

\*\*\*\*\*

La Tomme de Monsieur Moulin  
et sa Salade Folle à l'Huile de Noix Toastée de la Ferme de l'Ormeteau

\*\*\*\*\*

Aumônière Croustillante de Figs à la Liqueur de Framboise  
et son Coulis de Fruits Rouges

\*\*\*\*\*

Café et ses Mignardises

**Accord Mets et Vins du Val de Loire**

## Menu Quinzaine Gourmande 59,00 €

(Boissons Comprises hors eau)

Menu servi du Mardi 8 au Samedi 19 octobre 2024

\*\*\*\*\*

Perles Grises Pétillant Naturel de Patrice Colin  
et ses Amuses Bouches

\*\*\*\*\*

« Mise en Bouche »

Bavarois de Fromage Frais à l'Estragon et Truite Arc-en-Ciel

\*\*\*\*\*

Royal de Foie Gras et Châtaignes  
Écume de Bouillon de Légumes au Lard Fumé

☀️☀️☀️ Intermède Fraîcheur ☀️☀️☀️

Filet Mignon de Sanglier Rôti, Sauce Poivrade Cacao Epices  
Polenta Crémeuse, Variation de Légumes Racines

\*\*\*\*\*

La Tomme de Monsieur Moulin  
et sa Salade Folle à l'Huile de Noix Toastée de la Ferme de l'Ormeteau

\*\*\*\*\*

Aumônière Croustillante de Figs à la Liqueur de Framboise  
et son Coulis de Fruits Rouges

\*\*\*\*\*

Café et ses Mignardises

**Accord Mets et Vins du Val de Loire**