

Menu des Chênes

43€/49 € avec fromages

Mise en bouche



Les Couteaux de l'Atlantique et le Caviar de Sologne

*Cœur de poireau fondant cuit sur du foin, couteaux « marinière »,
Caviar de Sologne et mousse de pomme de terre iodée*

Ou

Le Ravioli long à la Truffe de la ferme des Blanchet (45)

*Ravioli fin de volaille à la truffe, copeaux et crème de jambon Serrano,
Feuille de moutarde et truffes au vinaigre de gingembre*



La Côte de Porc « Ibaiama »

*Gratinée à la soubressade, galette croustillante d'orge à la marjolaine,
Moutarde d'Orléans mousseuse et jus corsé*

Ou

Le Filet de Bar

*Cuit sur la peau, oignons façon pissaladière, petits filets d'anchois
Et émulsion d'oignons doux*



La Mandarine et le Chocolat au Lait

*Crémeux et croustillant, segments de mandarine confits,
Mini-macaron et streusel au chocolat au lait entier*

Ou

Le Mille-Feuille Vanille

*Feuilletage pur beurre et crème diplomate à la vanille,
Petite pointe acidulée à la fève de Tonka et praliné d'amande*

Janvier - Février 2019