



## Menu à 75 euros

*Trilogie de mise en bouche du chef*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*Saint-Jacques au vinaigre de Framboise*

*Ou*

*Duo de Foie-Gras pochés au vin rouge et à l'orange*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*Tartare de Homard et son émulsion de Bisque*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*Granité au Champagne*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*Filet de Bœuf, tapenade et moutarde à l'ancienne, et son gratin grand mère*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*Saint Maure de Touraine, pané aux fruits secs*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*La Feuillantine aux Pommes à la liqueur de Noix et glace aux raisins*

*Ou*

*Pièce Montée (supplément de 4€/ personne)*

\_\_\_\_\_ \*\*\* \_\_\_\_\_

*Café & mignardises*

