

MENU 38

(entrée + plat + dessert / 38 €)

Entrées

Médallions de foie gras en chemise de figues séchées, gelée de vin rouge aux épices

Ravioles de langoustines, pieds de porc et coulis de carapaces

Noix de St Jacques rôties, potimarron crémeux, roquette et noisettes

Plats

Filet de lotte aux aromates, purée carotte gingembre

Duo du chasseur : ragoût de biche en cassolette et médaillon de cerf rôti grand veneur

Escalopes de ris de veau, haricots de Pont l' Abbé, jus corsé

Assiette de fromages affinés et confiture maison

Desserts

Gaspacho de kiwi parfumé citronnelle et gingembre, mousse chocolat blanc

Nougat glacé au miel de pays, angélique confite et compote

Carte fine aux pommes cuite à la demande, crème d'amande, glace vanille

Déclinaison de glaces et sorbets L' Angély, coulis et fruits frais