

Menu du 25 décembre 2022 &
1^{er} janvier 2023
105€

Les mises en bouches surprise

•

Le Foie gras mi- cuit

•

Les St Jacques d'Erquy contisées à la truffe noire

•

Le filet de poisson (selon cours)

Bouillon de poisson au coing

Huile de verveine citronnée

•

La pause fraîcheur

•

La noisette de biche du Valvenant

Sauce poivrade

•

L'assiette de fromages travaillés; Saint Nectaire, Sainte Maure
de Touraine, et Brillat-Savarin aux truffes

Ou

Le fromage blanc au lait cru (Gaec du Petit Franche)

•

Le Pré-dessert

•

Le dessert

•

Gourmandises



RESTAURANT

ANNE & MATTHIEU OMONT