



LA TABLE DE FRÉDÉRIC

En attendant l'ouverture de notre table gastronomique, prévue pour septembre 2021, découvrez en **avant-première** le **menu gastronomique éphémère** du Chef Frédéric Calmels. Disponible les vendredi et samedi soirs, durant tout l'été. Prenez part à la genèse du restaurant **Le Favori** !

Céleri croquant, Sérieole juste marinée,
et vinaigrette aigre douce

Fenouil confit, filet de barbue,
émulsion huile d'olive et condiments acidulés

Girolles de Sologne, carré d'agneau de lait,
crème fouettée à la fleur de sel

Framboises de Madame Hardy,
gavottes croustillantes et crème diplomate à la vanille

Menu 4 plats : 120€ par pers.

Ce menu se compose exclusivement de produits extra frais, soigneusement sourcés par notre Chef auprès de producteurs régionaux. En fonction des arrivages, il peut être soumis à quelques ajustements.