

## ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Poireau grillé au feu de bois, vinaigrette au coulis  
de persil

Radis blanc, filet de lotte frotté à l'ortie sauvage,  
émulsion à l'huile de colza et condiments acidulés

Céleri maraicher confit, homard  
bleu juste saisi

Canard colvert sauvage rôti, poire glacée au sirop de  
vin rouge, pesto de tanaïs

Oignon « peau de paille » glacé au jus de truffe

Pomme « Canada » infusée à la feuille de figuier

Menu 4 étapes 120€

Menu 6 étapes 180€