

## ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Asperge blanche de Sologne, mélisse et graines de moutarde.

Rouget grondin flambé au lard gras.

Céleri maraicher, du naturel au confit.

Chou rave étuvé au raifort, veau d'Aveyron.

Oignon « peau de paille » bouillon aux cèpes séchés.

Pomme « Canada », crème fermière et feuille de figuier.

Menu 4 étapes 120€ - Accords mets et vins, 4 verres 8cl 90€

Menu 6 étapes 180€ - Accords mets et vins, 6 verres 8cl 120€

*Prix nets, taxes et service compris*

*Menus servis pour l'ensemble de la table*

*Tous nos poissons et crustacés sont d'origine A.N.E*

*Toutes nos viandes sont françaises*