

ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

*Asperge blanche de Sologne, mélisse et graines de moutarde.

*Rouget grondin flambé au lard gras.

Chou rave confit au vinaigre de cidre

*Paleron de veau braisé, condiments oseille et câpres

Oignon « peau de paille » bouillon aux cèpes séchés.

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

*Plats compris dans le menu 4 étapes

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