



Le menu de Pâques : 48€

pour toute information complémentaire : 02 54 79 96 44

samedi 19, dimanche 20 et lundi 21 avril 2019



ENTREE

Glacé d'asperges blanches de Sologne et queues de langoustines saisies au sésame

white asparagus of Sologne area with lobster tails cooked in sesame

OU

Terrine de foie gras de canard du sud-ouest au naturel,
poivre et fleur de sel, chutney de pomme de pays à la vanille

duck foie gras terrine, flower of salt and pepper, chutney of local apple and vanilla



PLAT

Gigot d'agneau de sept heures effiloché, au jus de tajine et citron confit,
mousseline de haricot coco au thym, petits pois frais

*legs of lambs with tajine sauce and lemon confit,
fresh chards and Cheverny wine sauce*



OU

Poisson du Guilvinec petites pêches,
Mousseline de patates douces au lait de coco, blettes du marché,
réduction de fumet au vin de Cheverny

*fresh sea fish of Brittany, mousseline of potatoes with coco milk,
fresh chards and cheverny wine sauce*



DESSERT

Douceur de chocolat noir Valrhona,
pistache et chantilly blanc de blanc à la vanille, sirop de réglisse

Valrhona black chocolate, pistachio, chantilly whipped cream and liquorice syrup



notre sélection du moment servie au verre 12cl

Blanc : Touraine – Domaine de la Chapinière 2014 7€

Rouge : Juliéas – Château de Belleverne – La Madone 2016 8€



notre recommandation sur ce menu – prix à la bouteille 75cl

Blancs

Savenières – Dom. Ogereau – Clos le Grand Beaupréau 2012 52€

Graves – Château Beauregard Ducasse 2011 40€

Rouges

Menetou Salon – Domaine Chavet – cuvée d'exception 2015 44€

Saint-Emilion – Château La Rose Mayat 2010 40€

