

Menu Saint Sylvestre 2022

Entrées

Ravioles de langoustines et sa suée de poireaux-carottes sur son créme de crustacés

Velouté de butternut poêlée de cèpes, noisettes torréfiées et son financier au comté

Tatin de pommes et magret fumé, caramel de pomme et son mesclun

Plats

Filet de bœuf sauce foie gras cacao, accompagné de son gratin dauphinois au comté et tian légumes

Dos de cabillaud en croûte de pavot-sésame risotto aux coquillages et velouté patate douce-carottes

Suprême de pintade farcie châtaignes et oignons confits écrasé de pomme de terre à la truffe poêlée de champignons persillés

Parmentier végétarien

Patate douce pomme de terre sur une base de pois cassés carottes et champignons

Fromages

Trilogies de fromages affinés beurre bordier mélange de salade vinaigrette framboises

Tarte fine aux pommes et pont l'évêque caramel de cidre mesclun vinaigrette balsamique miel

Mille feuille figue et crottin de Chavignol mélange de salade vinaigrette framboises

Desserts

Douceur des îles

Financier citron vert, compotée de fruits exotiques, mousse mascarpone coco

Rocher breton

Biscuit choco-noisette, mousse légère au chocolat, cœur crémeux caramel glaçage rocher

Carré pistaches-framboises

Biscuit viennois pistache, gelée framboises ,crème mascarpone vanille

32,50€ ---Entrée/ Plat /Dessert

38,50€ — Entrée/ Plat / Fromage/ Dessert

**Livré dans un rayon de 30 km autour de Domagné
Minimum 4 personnes**