



Menu Signatures 75€/pers

Menu et Accord mets et vins 140 €/pers (3 verres de vin)

Mise en bouche

L'Huître de Marennes de la famille Aubier,
en deux façons, l'une en perle, l'autre pochée,
le veau en tartare taillé au couteau, émulsion salicorne

ou

Truffes '*Melanosporum*' de 'Guillaume Ge'
en risotto, lié au parmesan

Homard Breton,
en médaillon, la volaille d'Arnaud Tauzin en deux façons,
légumes de nos maraîchers cuits et crus, bisque de homard légèrement aillée

ou

Lièvre,
à la royale dans la pure tradition à la française,
gnocchis à la truffe '*Melanosporum*', soubise d'oignons blancs nouveaux
au vin rouge et pommes soufflées

Avant dessert

Granny Smith,
comme un vacherin, dôme de sorbet pomme verte et parfait au poivre de sichuan,
confit de granny smith, crémeux au poivre de sichuan et son jus de pomme vanillé

ou

Le chocolat,
cube chocolat guanaja, cœur glacé et crémeux à la confiture de lait,
caramel Jivara et nougatine cacahuète

En supplément : Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux » 18€

ou

Brie truffé à la truffe '*Melanosporum*' de 'Guillaume Ge' 22€

Logis de la Cadène

