



Menu en Sept Temps 105 € / pers
Menu et Accord mets et vins 210 € / pers (6 verres de vin)
*(Menu à commander pour tous les convives d'une même table
au plus tard à 13h15 ou à 21h15)*

La Langoustine,
en tartare, fraîcheur de quinoa, caviar de la Maison « Perlita », sorbet céleri pomme verte

Truffes « Tuber Aestivum » de Guillaume Ge,
en risotto lié au parmesan

Le Rouget,
cuit en deux façons, courgettes et fleurs sous toutes ses formes,
soupe de poissons de roche safranée

Le Pigeonneau de Marie Le Guen,
rôti sur coffre, les cuisses confites, carottes de Mr Latour en différentes façons,
jus de carcasses acidulé

Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux »

La Framboise,
fraîche, glacée et en compotée, meringue moelleuse et pesto d'estragon

Le Soufflé,
chocolat et cerise, cœur coulant et sorbet griottes

Logis de la Cadène
✿