

# Carte

## Entrées

♦♦♦♦♦



Velouté de Potimarron, Eclats de Marrons - Crème de Chèvre du Poitou 14 €

L'Oeuf de Poule Bio Pané, Mâche à l'Huile de Truffe et son Ecume de Comté 16 €

Foie Gras de Canard Parfumé à la Fève Tonka, Marmelade de Poire - Brioche au Sésame Noire 20 €

Beignets de Cuisse de Grenouille au Tandoori, Risotto Vert 20 €

## Plats

♦♦♦♦♦

Ris de Veau aux Noix de Macadamia, Jus de Viande Corsé, Légumes d'Hiver 25 €

Filet de Bœuf Charolais Fumé Minute au Bois d'Olivier et aux Epices BBQ 26 €

Pomme de Terre Anna à la Graisse de Canard



Célerisotto Lié au Comté 12 mois d'Affinage, Farandole de Petits Légumes 18 €

Noix de Saint Jacques Snackées, Crème de Panais - Ecume de Spiruline 25 €

Tronçon de Turbot aux Senteurs des Sous-Bois, Jus Brun Parfumé à la Truffe 24 €

Plateau de Fromages A.O.P. 10 €

♦♦♦♦♦



Desserts 10 €

♦♦♦♦♦

Le Soufflé au Gin Pur Malt de la Distillerie du Poitou, Crème Glacée à la Poire

Comme un Vacherin Glacé, Parfum Mandarine

Dôme Chocolat Caraïbe Praliné, Noisettes Caramélisées, Glace Cacao au Piment d'Espelette

Finger Citron, Marmelade de Citron Bio, Sorbet Yuzu

# Formule Foy De Peyrault - 44 €

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert (choix dans la Carte)