

Menu « Dégustation » - 72 €

(Menu commun à toute la Table – Prise de commande avant 13h ou 20h45)

Mise en Bouche



Sardine en Escabèche



Foie Gras de Canard Marbré,
Condiment Rhubarbe



Quenelle de Merlu,
Jus Perlé à l’Ail des Ours



Fraîcheur du Chef



Saltimbocca de Veau,
Polenta Grillée aux Olives



Le Chabichou du Poitou & sa Salade



Ananas Rôti au Miel du Château,
Sorbet Ananas Basilic

Origine des viandes : Veau : Né, élevé et abattu en France

Prix nets – Service compris

The **ORIGINALS**
HUMAN HOTELS & RESORTS