

Formule Foy De Peyrault – 49 €

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert

Entrées



Potage Vichyssoise Glacé



L'Oeuf Mousseux, Salade d'Herbes

Raviole de Tourteau, Ecume Iodée

Foie Gras de Canard à l'Abricot, Brioche au Fruit *

Plats



Cabillaud Façon Meunière, Clafoutis d'Asperges

Bar & Asperge Verte, Crème à l'Ail des Ours du Château

Carré de Porcelet Tandoori, Frite de Polenta

Faux Filet de Boeuf Maturé 5 Semaines, Caviar d'Aubergine, Jus au Romarin *



Quinoa & Lentilles Vertes aux Betteraves en Croute de Sel



Desserts



Citron en Trompe l'Oeil, Crumble à l'Huile d'Olive

Texture d'Asperge, Pesto à l'Ail des Ours du Château

Finger Chocolat Cacahuète, Sorbet Citron Vert

Le Soufflé au Grand Marnier, Sorbet Cognac

Supplément de 3 € pour les produits avec *