

Menu Escapade Gourmande

Du 18, 19 et 20 mai

Mise en bouche

Chartreuse d'asperges blanche, crabe, gelée de langoustines et langoustine au riz soufflés

Filet de turbot en viennoise, chorizo Ibérique, petit pois du Domaine Galis, émulsion à la carotte et à l'orange

Et/ou

Suprême de pigeon cuit à basse température, cuisse confite, rhubarbe, pomme de terre de Noirmoutier et dragée

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

Ou

Fromage blanc à la Crème fraîche

Sphère au chocolat Li chu, streuzel à la cacahuète et glace à la sauge du jardin

Menu Escapade 4 services

46.00 Euros

Entrée, Plat, fromage et dessert

Menu Escapade 5 services

58.00 Euros

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

Menu Dégustation

86.00 Euros

Menu dégustation en 7 services

(Menu surprise avec des plates signatures du chef Jérôme Raymond, servi pour l'ensemble des convives d'une même table.)

Taxes et service compris