

Menu Escapade Gourmande

Mise en bouche

Cannelloni de tourteau et fenouil, saumon confit façon gravlax,
fromage blanc battu au raifort

Filet de maigre de ligne, oignon rouge confit, navet, mousseux
de pomme de terre nouvelle de Noirmoutier
et miroir au vin rouge

Et/ou

Paleron de veau cuit à basse température, cœur de ris de veau
braisé, purée d'épinard, morille, cèleri et émulsion au parmesan

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

Ou

Fromage blanc à la Crème fraîche

Rhubarbe et financier à l'amaretto comme une tartelette, cerises,
pistache et crème mascarpone

Ou

Barre au chocolat blanc et biscuit cacahuète, crémeux chocolat
au lait, thym, glace au chocolat noir et espuma à la livèche

Menu Escapade 4 services

49.00 Euros

Entrée, Plat, fromage et dessert

Menu Escapade 5 services

61.00 Euros

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

Menu Dégustation

89.00 Euros

Menu dégustation en 7 services

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

Taxes et service compris