



Les Saveurs de La Fête des Mères Dimanche 31 Mai 2026

Jeu de mises en bouche chaud, froid, cru et croustillant

Mise en bouche

La Carotte dans tous ses états

Les Asperges et la Truffe Melanosporum

Panna cotta d'asperges au parfum de truffe, croquant aux truffes mélando et pointes en tempura

OU

Le Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne et la Gentiane

Géométrie de Foie de Gras de Canard glacé à la gentiane, cake miel noisette

La Langoustine et les Petits Pois

Queues de Langoustines panées au riz soufflé, tian et petit pois étuvés à la moutarde et verveine, hollandaise verveine siphonnée

OU

La Lotte et les Artichauts

Ballotine de Lotte au nori, tartelette d'artichaut à l'ail des ours du parc, barigoule de petits violets, beurre rouge Côte Roannaise à l'anchois

L'Agneau des Campagnes Champenoises et le Fenouil

Selle farcie en rognonnade, côte piquée aux clous de girofles, bolognaise d'agneau en raviole de fenouil, jus corsé au cerfeuil

Le Fromage par la Maison Mons

Notre sélection de fromages affinés

La Cacahuète et le Chocolat

Barrette sur l'idée d'un snickers, caramel beurre salé aux cacahuètes caramélisées

OU

L'Abricot et l'Estragon

Riz au lait façon condensé à l'abricot, voile parfumé à l'estragon, sorbet abricot

Sucrieries pour les Gourmands

95,00 € Menu en 5 mouvements (mise en bouche, entrée, poisson **ou** viande, fromage, dessert)

110,00 € Menu en 6 mouvements (mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

125,00 € Menu en 7 mouvements selon le choix du Chef