



## ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Céleri rave confit,  
Foie gras mariné\*

Carotte des sables au poivre des vigneron,  
Homard bleu\*

Chou-rouge étuvé au genièvre,  
Colvert sauvage\*

Oignon « peau de paille » Selles-sur-Cher et  
Truffe mélanosporum

Meringue éphémère,  
Miel de nos ruches

Poire Williams infusée  
à la mousse et au lichen\*

\*Plats compris dans le menu 4 étapes

Menu 4 étapes 120€

Menu 6 étapes 180€

*Prix nets, taxes et service compris*

*Menus servis pour l'ensemble de la table*

*Tous nos poissons et crustacés sont d'origine A.N.E*

*Toutes nos viandes sont françaises*