

DOMAINE DES



Hauts de Loire

★ ★ ★ ★

HOTEL & RESTAURANT

Menu Saint Valentin

185€ PAR PERSONNE

1/2 bouteille de Champagne – Eaux & Cafés inclus

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Sablé curry / chantilly au céleri branche / poivre de livèche
Embeurrée pomme de terre, câpres et banane / feuille de cabillaud / lime.
Poitrine de porc confite / pignons de pin grillés / oignon noir et fruité noir de Xavier Alazard
Royale d'oursin / eau de litchis en fine gelée / chips au citron et nori grillé.

AMUSE-BOUCHE

Flower sprout d'Eric Roy : Croustillant au limequat et pâte de noisettes grillées/carpaccio de colrave.

LES LÉGUMES DU MOMENT

Dans une croûte de pomme de terre. Sorbet au cresson de fontaine. Vinaigrette à l'huile de cardamine.

LA ST JACQUES

Cuite meunière. Craquelin de noix et semoule de topinambour.
Les barbes braisées au cidre brut et légumes racines.

LE CARRÉ DE VEAU

Poêlé. Jus corsé. Salade de persil simple et truffes de Touraine.
Collection de betteraves : les unes fumées, d'autres fermentées.

LE FROMAGE

Crémet d'Anjou. Brioche grillée, gelée de fleur d'oranger du Château Gaillard.

PRÉ DESSERT

Cœur de meringue fondant café/ cardamome. Mousseline et glace vanille.

LE CHOCOLAT ET LA TRUFFE

Fuseau lacté parfumé à la truffe et croustillant au praliné
Sorbet au chocolat, copeaux de truffe.

Petits fours et chocolats