



Menu Automne Gourmand

56€

Supplément Fromage 7€

Mise en Bouche

Avec une coupe de Vouvray

Prémices

Gourmandise d'Œuf fermier de Monsieur Dassise Royale de Champignons

Crème de Lentilles, Rillons de Roi Rose

Mister Dassise's farm egg delicacy Royale of mushrooms

Cream of lentils, King Rose's rillons

Avec un verre de vin Cheverny Blanc

Terre & Mer

Dos d'Esturgeon de la Brenne en croute de Châtaignes Déclinaison de Potimarron

Condiment d'un Quinoa à la Grenade

Back of sturgeon from Brenne with chestnut crust Sliced pumpkin

Condiment of quinoa with pomegranate

Avec un verre de vin de Cheverny Rouge.

Gourmandises

Dôme de Pommes de Mont-Près-Chambord Cœur coulant Caramel, Gingembre Gelée de Cidre,

Croustillant Spéculoos

Dome of Mont-Près-Chambord apples Caramel, ginger and cider jelly,

speculoos crisp

Café



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Origine de nos viandes et poissons : France

Our meats and fish origins: France

