



# Menu stagionale

di Gilles Hémart

## Antipasti



 **Millefoglie di asparagi e tonno, patata dolce, frutto della passione e cocco**

**Vino consigliato : AOP Touraine Sauvignon - 5,50€\*, « Rendez-Vous », Famille Lebrumare, 2023** 

**Ravioli di piedino di maiale e gamberi di fiume, mandarini, salsa di carne agli agrumi**

**Vino consigliato : Bourgueil rosé - 6,00€, « La Romantique », Domaine Lamé Delisle Boucard, 2023** 

**Remoulade di gamberi con grano verde, avocado grigliato e tempura di gamberi (+2€)**

**Vino consigliato : AOP Gros Plant du Pays Nantais - 6,50€, Folle Blanche, Famille Lieubeau, 2023** 

 **Sfoglia di sedano e mele, cavoli fritti, panna cotta alle erbe e sorbetto**

**Vino consigliato : VDF - 5,50€, « Pinot Meunier, Maison Rousseau, 2023** 

## Piatti principali



**Pesce del mercato in crosta di limone, spinaci saltati alla soia, emulsione di erbe**

**Vino consigliato : AOP Reuilly - 7,00€, , Domaine de Reuilly, 2023** 

**Manzo marinato con alghe, giardino di verdure al yuzu, pasta di sesamo e aglio nero, salsa di acciughe**

**Vino consigliato : AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - 7,00€, « Domaine », Domaine Olivier** 

**Polletto di Racan ripieno, crema e caponata di fichi, salsa al pepe (+3€)**

**Vino consigliato : AOP Touraine - 6,50€, « les Caillasses », Domaine Xavier Frissant, 2023** 

 **Mini barbabietole confit, gnocchi, salsa di ribes e peperoncino, caviale di aringa**

**Vino consigliato : Touraine AOP Gamay - 5,50€, Domaine Joël Delaunay, 2023** 

## Desserts

**Formaggi affinati da France Fromage**



**Frutti rossi, polpa di pomodoro verde e kiwi, gelato all'aglio nero**

**Vino consigliato : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2023** 

**Frutti di stagione marinati con melissa ed estragone, crema di arachidi, tofu, cetriolo**

**Vino consigliato : AOP Bourgogne Chitry - 7,00€, Domaine Giraudon, 2023**

**Crema al cioccolato, caramello e pralinato, hummus caramellizzato, farro al latte e gelato di pecora**



## Tariffe

**Vino consigliato : AOP Banyuls Traditionnel Ambré- 6,50€, « Robert Pagès », Domaine Madeloc**

**Menu 33€** = Antipasto + piatto principale  
oppure piatto principale + dessert oppure antipasto + dessert

**Menu 38€** = Antipasto + piatto principale + dessert

**Menu 45€** = Antipasto + piatto principale + formaggi + dessert

 **Opzione vegetariana**

 **Vino biologico – in fase di conversione HVE (Alto Valore Ambientale)**

Elenco degli allergeni disponibile su richiesta.