



Menu stagionale

di Gilles Hémart

Ogni piatto è un invito alla scoperta.

Grazie per la vostra apertura mentale e per la pazienza durante la preparazione.



Antipasti

Millefoglie di melone, Gravlax di spigola, Pera all'anice, Kalamansi e Baileys

Vino consigliato : Pays d'Oc IGP - 6,00€, Château Salitis, 2023

Animelle di vitello fritte, Patata dolce, Salsa di pomodoro e melagrana, Salsa di bacche (+3€)

Vino consigliato : Bourgogne Chitry AOC - 8,00€, Domaine Giraudon

Trota in maki, pepe fritto e farcito, Porri e Rabarbaro

Vino consigliato : Quincy AOP - 8,00€, Domaine Mardon, 2023

✓ **Anguria candita con frutti rossi, Ravioli di ravenello, Composta di pomodoro e peperone**

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

Piatti principali

Tacchino laccata al frutto della passione, Millefoglie di verdure e frutta e salsa piccante

Vino consigliato : Vouvray demi-sec AOP - 7,00€, « Carpe Diem », Vignoble Alain Robert, 2023

Carpaccio di gamberi, Hummus, Pollo ai gamberi di fiume, Aglio nero e Pera

Vino consigliato : Montlouis AOC - 5,50€, Domaine Le Pigeonnier, 2023

✓ **Galette di manioca e zucchine, Mango e Banana**

Vino consigliato : Touraine Gamay AOP - 5,50€, « La Brossette », Domaine Joël Delaunay, 2023

Triglia, Aragosta, Lampone, Pompelmo, Ibisco e salsa di crostacei (+3€)

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

Desserts

Afin de mieux vous servir, merci de faire votre choix au moment de la commande.

Formaggi affinati da France Fromage

Vino consigliato : Val de Loire IGP - 6,00€, « Cabernets », Domaine Timothée Delalle, 2022

**Fondo di carciofo candito al caramello e fava tonka,
Gelato all'acetosa e melissa, Scaglie di cioccolato**

Vino consigliato : ANALCOLICO - 6,00€, Spumante bianco, "Perles", Louis Vallon

Mousse di piselli, Miele, Biscotto alla cardamomo, Salvia e Limone

Vino consigliato : ANALCOLICO - 6,00€, Spumante bianco, "Perles", Louis Vallon

Versione dolce di una caprese con pomodoro e mozzarella

Vino consigliato : Cabernet d'Anjou demi-sec AOP - 5,50€, « Gourmandise » Domaine Matignon, 2024

Tariffe

Menu 33€ = Antipasto + piatto principale
oppure piatto principale + dessert oppure antipasto + dessert
Menu 39€ = Antipasto + piatto principale + dessert
Menu 45€ = Antipasto + piatto principale + formaggi + dessert
Potrebbe essere applicato un supplemento se non viene ordinato un menù.

✓ **Opzione vegetariana**

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

Elenco degli allergeni disponibile su richiesta.