

# Menu Terroir 38.00€

Foie gras en croûte de pain d'épice poêlé aux pommes

*Foie gras in a spiced bread crust, pan-sautéed apple*

Noix de Saint Jacques juste saisies sur un toast à l'échalillon confit

*Kernel of scallops just seared on a shallot preserve toast*

\*\*\*\*\*

Pigeon d'Anjou en deux cuissons, cuisses confites et filet rôti

*Anjou style pigeon cooked two-ways, preserved legs and roasted fillet*

Filet de bar sauvage sauce à l'Aubance et aux épices

*Fillet of wild bass, Aubance and spices sauce*

\*\*\*\*\*

Briochette de Saint Maure aux noix

*Saint Maure Brioche with walnuts*

Assiette de trois fromages « Pascal Beillevaire »

*Assortment of regional cheeses from « Pascal Beillevaire »*

\*\*\*\*\*

Parfait glacé aux crémant de Loire et aux brisures de biscuits de Reims

*Lightly sparkling white wine iced mousse and fragment of Reims lady fingers*

Financier au citron, crémeux orange Cointreau

*Lemon small sponge biscuit cake, bitter and sweet orange liqueur creamy*