

LES GRANDES BRUYÈRES

ROUGET GRONDIN

confit à l'huile d'olive, artichaut, cresson fontaine

~~~

### HOMARD DE CASIER

fumé aux pommes de pin, betterave, sauce corail

~~~

PITHIVIERS DE COLVERT

cuisses confites, chou vert, jus à la tanaïse

~~~

### SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY

chou-fleur, girolle, jus à la bergamote

~~~

BŒUF ROUGE DES PRÉS MATURÉ

viennoise estragon, céleri rave, ail noir

~~~

### BREBIS DE MADAME NOEL

brebis frais et tomme affinée, miel, herbes sauvages

~~~

SOUFFLÉ À LA NOISETTE

sorbet citron-praliné noisette, liqueur de limoncello

Menu en 7 services pour l'ensemble de la table **103**

OU

Mets et vins (en 7 verres de 6cl) **142**

LES BLANCS BOULEAUX

CÈPES DE SOLOGNE

rôtis et en carpaccio, jus à la figue

~~~

### POULE FAISANE AU VINAIGRE

moutarde aux baies de sureau, courge du Berry

~~~

ESTURGEON DE SOLOGNE

grillé au bois de châtaignier, épeautre, jus d'échalotes

~~~

### PERDRIX

cuite en croûte de pain, chou kale, jus au malt

~~~

FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER

et nos producteurs locaux (supplément de 10€)

~~~

### POIRE DE MADAME SEVIN

rôtie au miel du jardin, crème glacée au foin

Menu en 5 services pour l'ensemble de la table **74**

OU

Mets et vins (en 5 verres de 6cl) **102**

Sylvain Arnoult à Muides sur Loire, pêcheur de Loire.

Alain Gaillard jardinier pour nos restaurants.

Claudette Sevin à Mezieres-lez-Cléry, les poires.

Fabienne Noël à Montereau, le fromage de brebis

Cave des roches, à Bourré, les champignons de culture.

Alexandre Navarre à Gouville sur Mer, homard et Saint Jacques

Yvan Dersoir à Vallons-de-l'Erdre, le bœuf rouge des prés.

Alice Challine-Bonnet à Billancelles, les œufs de poule Araucana.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

