



LA TABLE DE PIERRE

Menu Gourmet

L'Amuse-bouche

*

Le Cabillaud

Confit à l'huile d'olive, crème froide de courgettes aux coques

*

Le Maigre Sauvage

Cuit sur la peau, risotto aux moules de bouchot, compotée de fenouil, paillette d'algues et sauce safran

*

L'Agneau

La selle rôtie en viennoise d'herbes, panoufle confite, coco de Paimpol au chorizo Ibérique et racines d'automne

*

L'Assiette de fromages

Assortiment de fromages affinés et compotée de fruits de saison

*

La douceur sucrée

*

La Clémentine

Nougat glacé, croustillant de fruits secs et crémeux au miel de châtaignier

85 €

(Hors Boissons)

Prix nets et service compris