

# Menu Gayantine

Edition Printemps 2022 :

43€50

Entrée – Plat – Fromage – Dessert :

Servi avec deux verres de vin sélection du sommelier

*L'entrée du moment*

*L'œuf mollet bio, crème d'asperges à la vanille*

Poudre de parmesan et fleur de bourrache

*Filet mignon de porc fumé mi-cuit*

Sucrine marinée soja et miel, graines de moutarde en pickles

\*\*\*\*\*

*Risotto aux asperges et petit pois*

Croquant aux parmesan et Shimeji

*Filet de loup de mer sauce au chorizo*

Cannelloni farcis fèves et aubergines, chips de vitelotte

*Paleron de bœuf Charolais sauce au pain d'épices*

Mousseline de panais et biscuit à la moutarde à l'ancienne

\*\*\*\*\*

*Dessert du moment*

*Le Gaspacho pomme concombre et chantilly mentholée*

*La Tatin pomme vanille et fenouil*

\*\*\*\*\*

*Pour terminer,*

*Café douceurs*

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris