



Menu fête des mères à l'Escapade des Sens

<u>Menu entrée / plat / dessert</u>	<u>48€</u>
<u>Menu entrée / poisson / viande / dessert</u>	<u>57€</u>
<u>Menu entrée / poisson / viande / fromage / dessert</u>	<u>63€</u>
<u>Accord mets-vins en 3 verres</u>	<u>19€</u>

Grignotages.

Crème de carotte et noix de cajou.

Artichaut sauce gribiche et anchois

Financier chorizo.

Entrées.

Foie gras de canard mi-cuit, pain au brou de noix, marmelade de cerises aux épices douces.

Ou

Langoustine en tempura, panacotta de petit pois, pulpe d'ail et sauce crémeuse au vin jaune.

AOC Anjou Domaine Saint Pierre « le Cadet » 2021

Plats

Pavé de lotte juste nacrée, les dernières asperges rôties et hollandaise crémeuse.

Ou (et)

Cuisse de canard confite en croustillant, purée de maïs, caviar de courgette et jus végétal.

AOC Menetou Salon Domaine Alain Assadet 2020

Fromage.

Sélection de 5 fromages affinés ou non !

Desserts.

Notre sphère au chocolat, sablé breton, déclinaison autour de la cerise et sorbet griotte.

Ou

Notre macaron aux fraises du Périgord, mousse légère à la vanille et glace au lait d'amande.

Un verre de vin de liqueur Château Aydie 2010

Menu unique, servis le dimanche 29 mai pour le déjeuner, les prix s'entendent TTC.