



Aut[🍁]omne gourmand

en Centre-Val de Loire



Quelques amuses bouches



Crèmeux de sucrose du berry en cappuccino à l'huile de truffe,
Brisures de châtaignes et croûtons dorés



Quasi de veau braisé au romarin en cuisson longue
Fricassé de lentilles vertes du Berry au lard fumé et petits légumes



Sélection de 3 fromages de la Ferme des Oliviers et de la Ferme Billon



L'omelette norvégienne aux pommes de Saint Martin d'Auxigny
façon tarte tatin
Coulis de pomme légèrement vanillé



Deux verres de vin (sélection des vignobles du Berry)

Menu unique à 50€ par personne

