



EVASION GOURMANDE

MENU DU CHEF SÉBASTIEN DES DAMES DE LA LOIRE

MENU : OCTOBRE 2021 A JANVIER 2022

Terrine de campagne de chez Ferchaud, chutney de pomme et figue

Salade de chèvre, salsa de betterave et tomates confites



Plats chauds

Moelleux de volaille au citron et poivre noir, risotto vénéré au
Parmesan, huile d'estragon

Poisson du marché, polenta au citron confit, sauce safran et réglisse



Riz au lait à la cannelle, sauce caramel

Moelleux au chocolat-datte, crème anglaise à la vanille

Menu enfant

Choix de moelleux de volaille ou saucisse artisanale en plat + mousse au chocolat