

# MENU TIPHAINE 72 €

*Formule en 6 temps*

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Served for all the table*

**"Les Prémices" : L'arbre - Le Végétal - Le Nid**  
**"The beginnings" : The Tree - The Végétale - The Nest**

\*\*\*\*

## **L'Entrée**

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**  
**Chaud Froid en deux services / Pommes ... /**  
**Sorbet au cidre de la région**  
*Cold and Hot in two services / Apples ... / Local Cider sorbet*

## **Le Poisson**

**Le Poisson du Bassin de Loire / River fish**  
**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**  
**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**  
*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel*  
*Sologne caviar / Crispy skin / Cabernet reduction*

\*

**La Balade Fraicheur / The Fresh ride**

\*

## **La Viande**

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Fondante et croustillante / Jus corsé**  
*The Racan Pigeon in two cooking and its full-bodied juice*

## **Le Dessert**

**Le Café-Noisette / Hazelnut**  
**Caramel et vapoureux café / Glace noisette / Gavotte Cacao**  
*Caramel and Vaporous Coffee / Hazelnut Ice / Cacao Gavotte*

\*\*\*\*

**Les douceurs de fin de repas / Sweetness**

**Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel**