

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 / Fondant et croustillant / Kimchi
The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi

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