

MENU TIPHAINE 76 €

Formule en 6 temps

Servi uniquement pour l'ensemble de la table / Served for all the table

« Les Prémices » - « The Beginnings »

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 d'eau Douce / River fish

Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée

Peau croustillante / Réduction de Cabernet

Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel

Crispy skin / Cabernet reduction

*

La Balade Fraicheur / The Fresh ride

*

La Viande

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /

Poireaux fondants / Kimchi

The Racan Pigeon in two cooking / Leeks / Kimchi

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraiche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

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