

MENU LA TOUR D'OR BLANC 46 €

"Les Amuses bouches"

"Appetizers"

L'Entrée

L'Agneau Solognot / Local Lamb

En raviole / Butternut rôtie / Orge perlée / Bouillon échalote et citronelle

In Raviole / Roasted Butternut Palace / Shallot and Lemon Broth

Le Plat

La Volaille fermière de Mr Guichard / Local Farm Chicken

Jus Poulette et Tanaïs / Persil tubéreux / Champignons

Chicken and tansy sauce / Parsley / Mushrooms

"L'avant dessert"

"Pré-dessert"

Le Dessert

Souvenir d'enfance / Childhood memory

Pommes fondantes, caramélisées, acidulées / Crème glacée au lait de Brebis

Melting, caramelized, sour apples / Sheep's milk ice cream

"Les douceurs de fin de repas"

"Sweetness"