

MENU TIPHAINE 69 €

Formule en 4 services

"Servi uniquement pour l'ensemble de la table"

"Served for all the table"

"Les Amuses bouches"

"Appetizers"

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

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Tomate au barbecue / Courgettes / Poivrons

Barbecue tomoto / Zucchini / Pepper

Et

Le Boeuf Charolais de chez Stéphane / Local Charolais beef

Faux filet / Paleron confit / Bouillon iodé

Faux filet / Candied Paleron / Iodized broth

L'avant dessert

Pré-dessert

Le Dessert

Le Soufflé / Soufflé

Soufflé cassis / Déclinaison autour de fruit noir / Sorbet menthe du jardin

Black currant soufflé / Black fruit declinaison / Garden mint sorbet

"Les douceurs de fin de repas"

"Sweetness"

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