

# **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 Sandre du Bassin de Loire / Pike Perch*  
*Cuisson vapeur / Cresson de Fontaine / Anguille fumée / Légumes de notre maraicher*  
*Steaming / Watercress / Smoked eel / Local Vegetables*

## ***La Balade Fraicheur / The Fresh ride***

## ***La Viande***

*Retour de Chasse / Return from hunting*

## ***L'avant dessert / Pré-dessert***

## ***Le Dessert***

*La Noisette de Beauce / Beauce Hazelnut*  
*Praliné / Blanc manger, croquant, meringue à la Noisette / Zéphyr / Sorbet citron*  
*Praline / Blanc mange, crunchy, hazelnut meringue / Zephyr / Lemon sorbet*

**\*\*\***

*Les douceurs de fin de repas / Sweetness*

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