

## **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 /**

**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**