

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

L'Asperge

Cuisson douce en marinade / Hollandaise /

Croquette de Volaille / Œuf Confit

Soft cooking in marinade / Hollandaise sauce / Poultry coquette / Candied egg

Le Poisson

Le Poisson d'eau Douce / River fish

Cuisson douce / Déclinaison de carottes /

Peau croustillante / Réduction de Cabernet

Soft cooking / Carrot variation / 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

La Pomme / Apple

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche 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