

Menu de la Broue 46€

Mise en bouche

Entrées

Œuf plein air parfait, champignons à la bordelaise, émulsion de poule 

Ou

Interprétation poireaux vinaigrette 

Ou

Courges d'automne, lard basque, noix et pin 

Plats

Magret de canard de la Ferme Brilloux, jus de betterave réglissé, pomme, céleri 

Ou

Merlu de ligne poché au fumet, vinaigrette d'agrumes, kimchi de choux

Ou

Agneau du Poitou confit, le jus d'un navarin 

Fromages

Faisselle de chèvre du Poitou, marmelade de potimarron 

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Pomme, sablé à l'Espelette 

Ou

Châtaigne, cerises noires, comme un cèpe

Ou

Mangue carotène

 Plat élaboré avec des produits de notre région

