

Menú de la Motte 62€

Bocado de bienvenida

Entrantes

Melón asado, foie gras de granja 

Foie gras al Pineau, melón fresco, frutos negros

Carpaccio de cigalas bretonas

*Aceite de oliva madurado
(Suplemento de caviar 5 g: 20 €)*

Platos

Cordero del Poitou 

Inspiración en la musaca

Corvina de anzuelo 

Caviar de calabacín, emulsión de bullabesa

Quesos

Carro de quesos afinados

Queso fresco de cabra de la granja du Maras 

Ketchup de albaricoque, almendras frescas

Postres

“Eskimo” de praliné de cacahuete, lúpulo de primavera

Frutos rojos merengados 

 *Plato elaborado con productos de nuestra región*