

Menú de la Motte 65€

Bocado de bienvenida

Entrantes

Sopa de cebolla con foie gras 

Cabeza de ternera del Poitou crujiente

La ostra de Fouras de Antoine 

*Calabaza butternut, puerro y Chardonnay
(Suplemento de caviar 5 g 20 €)*

La vieira de Erquy

Consomé y caviar de boletos

Platos

Rape semicrudo y nacarado

Pulpa de coliflor ahumada, blanquette en espuma, calamansi

Cordero del Poitou 

Chirivía, condimento de castaña, rábano

La vieira de Erquy al Vin Jaune

Risotto de calabaza, seta de ostra de Estelle

Fromages

Queso de oveja de Bois Soleil 

Confit de calabaza con cítricos

Carro de quesos afinados

Desserts

Vainilla de Madagascar

Galleta de avellana

El instante de chocolate

Caramelo de flor de sal, maíz tostado

Pera y membrillo en pâté en croûte 

Ligeramente azafranado