Menu de la Motte 65€

Mise en bouche

Entrées

Soupe à l'oignon au foie gras Ⓡ
La Tête de veau du Poitou croustillante

L'huitre de Fouras d'Antoine Ⓡ
Butternut, poireau et Chardonnay
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

La Saint-Jacques d'Erquy
Consommé et caviar de cèpe

Plats

Lotte mi-cuite nacrée
Pulpe de chou-fleur fumée, blanquette en espuma, kalamansi

L'agneau du Poitou Ⓡ
Panais, condiment châtaigne, raifort

La Saint-Jacques d'Erquy au Vin Jaune
Risotto de courge, pleurote d'Estelle

Fromages

Brebis du Bois soleil Ⓡ
Confit de courge aux agrumes

Chariot de fromages affinés

Desserts

Vanille de Madagascar
Biscuit noisette

L'instant chocolat
Caramel fleur de sel, maïs grillé

Poire Coing en pâté croûte Ⓡ
Légèrement safrané

Ⓡ *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Teritoria