

La Table du Connétable

Coquillages et Supions 54 €

Etuvés au « Savagnin », porridge de carottes cuites dans l'argile

Homard 62 €

Fumé à l'physope, melon rôti sans cuisson, miel et citron

Ventrèche de porc de Saint-Géry 46 €

Jaune d'œuf confit, artichaut « Macau », houmous d'amande et mélilot

Les légumes...

Tomates de Marmande 41 €

A la mozzarella, jeu de textures et couleurs

Petits Pois 38 €

Etuvés au pamplemousse et à la verveine, panna cotta d'oignons doux et girofle

Pommes de Terre 74 €

« Institut de Beauvais » au caviar Oscière, fiori di latte,
« Juliette » croustillante à la salicorne, bouillon au lime de Tahiti

Légumes et Fruits 44 €

Semoule végétale à la fleur d'oranger, arroche, rhubarbe et fruits rouges,
Emulsion à la livèche

Girolles 49 €

Etuvées au Vin Jaune et à l'ail des ours, riz mousseux au Comté

La mer et les pâturages...

Omble Chevalier 66 €

Cuit doucement, petits pois et champignons sauvages à la cardamome noire du Vietnam

Saint Pierre 74 €

En fleur de courgette au safran, courgettes, gelée fine de bouillabaisse,
Consommé à la pistache

Pigeon de Pornic 64 €

Coffre rôti à la mirabelle et sureau, blettes au Sancho confit, la cuisse en Barbajuan

Agneau du Quercy 71 €

Rôti aux coques et couteaux, pommes de terre condimentées, jus iodé

Menu Découverte 105 €

Tomates de Marmande
Ou
Coquillages et Supions
~

Omble Chevalier
Ou
Pigeon de Pornic
~

Fraise
Ou
Mangue

Promenade des bois au potager 155 €

Pommes de Terre
~

Petits Pois
~

Girolles
~

Légumes et Fruits
~

Pêche Blanche

Menu Dégustation 180 €

(Proposé pour l'ensemble des convives)

Homard
~

Girolles
~

Saint Pierre
~

Agneau du Quercy
~

Fromages affinés
~

Fraise

Chef de Cuisine-Arnaud Faye

Poissons et viandes d'origine Union Européenne

Prix nets et service compris

La Table du Connétable

Notre sélection de fromages des Frères Marchand 24 €

Desserts 21 €

Fraise

En différentes textures parfumées au basilic,
Riz au lait à la vanille de Tahiti

Chocolat Madong

Crémeux fumé, fenouil confit et sorbet à l'orange

Mangue

Rafraîchie à la coriandre et au curry,
Croustillant de meringue au rhum ambré

Pêche Blanche

En deux cuissons,
Rafraîchie à la réglisse et émulsion cassis