

à nos amis, aux gastronomes,
NOTRE MENU DE LA FÊTE DES MÈRES
•
LE DIMANCHE 8 MAI 2022
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Menu complet à frs 98.-
Sans le loup de mer à frs 85.-





NOTRE MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

LE DIMANCHE 8 MAI 2022

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Menu complet à frs 98.-
Sans le loup de mer à frs 85.-

La truite « fario » des eaux de la Vallée de Soubey,
en tartare « fraîcheur ». Infusion de langoustines.
Les fèves en sorbet « pistaches », menthe poivrée.

Le loup de mer grillé sur peau, muscade.
Petite quiche soufflée de tourteau, épine vinette.

Les jeunes poireaux mi-confits, l'huile de caméline
du Domaine de Sur-Chaux, Courtételle.

Le grenadin de veau,
Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle,
poivre noir du Kérala.

Risotto, cuit dans son jus de truffe,
tartare de fines herbes.

Les légumes du printemps, nos jardiniers de Courgenay.
Les croustilles de pommes nouvelles,
fleur de sel de la Presqu'île.

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Les framboises accompagnées de leur savarin,
Grande Chartreuse, chocolat ivoire.

Extrait de framboises, parfums de thé « Matcha ».

La crème glacée « amandes douces grillées,
fruits de la passion, petits beurres Nantais ».

Catherine et Gérard,
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité