



AMOUR BLANC

Loire en lumière

Dîner d'exception et feu d'artifice

TARTELETTE DE COURGETTES DU JARDIN

Sardines, crème aigrelette, menthe

TOMATES DE NOTRE COLLECTION

Eau de tomate et verveine, sorbet tomate-cassis

HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Rôti dans son beurre, célerisotto à la truffe d'été, sauce au Chenin de Loire

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

Mousse de pommes de terre fumées, eryngii, jus au serpolet

OMELETTE NORVÉGIENNE

Biscuit Joconde, parfait verveine, pêches fraîches et en sorbet

Dîner spécial du Samedi 29 août • 120 €

Accord mets et vins • 60 €

Ce menu a été élaboré par Christophe Hay avec la participation de
Nicolas Jimenez et leurs équipes.