

MENU DU DEJEUNER

JUIN

AUTOUR DES AMUSES BOUCHES

Infusion de champignons de Paris en gelée légère, radis rouge.
Jardinière de pastèque, haricot vert, jus de melon et chantilly de concombre.
Oeufs de saumon lié d'un suc d'asperge ; navets croquants.
Raviole de courgette, anchois au sel ; velouté de tomate.
Croque monsieur de pain d'épices «bière brune et vieux malt» ;
amandes, bulots et paillettes d'algues Nori.

Raie bouclée en gelée, sauce vierge printanière.

LE PLAT PRINCIPAL

Pintade chaponnée de la ferme des Portes traitée de deux manières :

La suprême farcie sous la peau d'une pâte d'amande citron,
marmelade d'oignons nouveaux aux cerises.
Gras de cuisse et rattes de Noirmoutier à la boulangère.

Quelques desserts.

**CARAFE DE CHAMPAGNE AUTHENTIS
DUVAL LEROY BRUT LE CLOS 1999 48 €**