

MENU DU NOUVEL AN 2020

APÉRITIF

CAVIAR DE BROCHET DE LOIRE | MUÑA DU PÉROU

ENTRÉE

BLINI MOELLEUX | GARDON DE LOIRE | TRUFFE NOIRE DE TOURAINE | CRUMBLE NOIR

VIANDE

RISSOLE DE PIGEON DE CHASSE | FOIE GRAS | JUS CORSÉ | EMBEURRÉE DE CHOUX

POISSON

PAVÉ DE SANDRE DE LOIRE RÔTI | FUMET D'ÉCREVISSE | LÉGUMES D'HIVER

FROMAGE

CHÈVRE DE TOURAINE FUMÉ | PAIN TOASTÉ | BEURRE AUX ALGUES | CONFITURE

DESSERT

MOUSSE DE SAFRAN DE TOURAINE | POUDRE DE NOUGATINE | POMME RÔTIE |
GLACE AU SAFRAN

MENU EN SIX TEMPS | 80€

MENU EN SIX TEMPS AVEC ACCORD METS ET VINS | 105€
1 apéritif, 3 verres de vin, une bière et une coupe de pétillant



La cabane à Matelot
Restaurant en direct du pêcheur