

## Menu Dégustation « M »

Huître Gillardeau n°2 grillée,  
celtus glacée, tempura de pieds de mouton et crème de maïs

\*\*\*

Sous une fine gelée,  
moules et coques marinées à l'huile de noisettes sauvages,  
fricassée de champignons

\*\*\*

Filet de rouget cuit à l'unilatéral,  
tomates multicolores, pâte de tomate et beurre safrané

\*\*\*

Suprême de pigeon « Miéral » rôti et cuisse confite,  
betteraves et purée cardinale, jus aux baies de genièvre

\*\*\*

Chariot de fromages affinés, yaourts fermiers

\*\*\*

Myrtilles à l'anis vert,  
gavotte au sucre vergeoise brune, panna cotta chocolat et citron vert