

# DÎNER 4 MAINS

“ENTRE TERRE ET MER”

7 DÉCEMBRE 2021

SAMUEL ALBERT X ÉRIC MIGNARD

Menu 80€  
Accord mets et vins 30€

## AMUSE BOUCHE

*“Thé de l'Estran, huître de Jade  
en granité de fenouil sauvage des marais”*

## ENTRÉE <sup>1</sup>

*Langue de boeuf en deux façon, croustillante,  
en raviole de courge butternut au foie gras,  
jus de boeuf au parfum d'érable*

## ENTRÉE <sup>2</sup>

*Saint Jacques et radis d'hiver de couleurs en marinade,  
brioche iodée, noix truffée dans sa coquille et parmesan*

## POISSON

*Lieu jaune de ligne poché au beurre de langoustine,  
chou fleur torréfié, sabayon aux algues fraîches du Croisic,  
papillote de coques*

## VIANDE

*Pigeon d'Anjou rôti sur le coffre, cuisse braisé,  
mousseline de maïs doux au miso rouge,  
panais et jus corsé*

## DESSERT

*Chocolat, marron, salicorne*

LES PETITS PRÉS



LE CASTEL MARIE LOUISE