

# Menu Dégustation

## La Gougère

*en fromage blanc aux herbes avec caviar impérial de Sologne*  
stuffed choux with white cheese and herbs topped of caviar imperial

\* \* \*

## La Crevette

*au cœur d'un épi de maïs, sucrine et radis rouge en salade*  
shrimp and fish mousse served in heart of corn  
accompanied by sweet lettuce and red radish salad

\* \* \*

## La Tomate

*en gazpacho aux noix de saint-jacques légèrement sautée et spaghetti de "Shirouri"*  
tomato gazpacho presented with sauteed sea scallop and "Shirouri" spaghetti

\* \* \*

## Le Cabillaud

*cuit à la vapeur aux arômes avec un coulis de chorizo Iberique*  
steamed cod fish served on a spicy vegetables marmalade with chorizo coulis

\* \* \*

## Le Filet de Veau

*sauté puis gratiné au parmesan accompagné d'une fricassée de champignons et édamamé*  
sauteed veal fillet and gratinated with parmesan cheese,  
fricassée of mushrooms and Edamame

\* \* \*

## La Myrtille

*et champagne en granité avec une gelée de menthe verte*  
Blueberry and champagne granita with green mint jelly

\* \* \*

## La Mangue

*et coulis aux fruits exotiques épicés servi sur un sorbet à la noix de coco*  
Fresh mango and exotic fruits coulis served on a coconut sorbet

\* \* \*

## Le Café Express ou le Thé

*agrémenté de mignardises*  
coffee or tea accompanied with selection of sweets

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*  
All our breads are homemade by our team from the bakery