

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

Menu Saint Valentin

(Servi le midi et le soir la semaine du 13 au 17 Février)

Feuilletés

*Sommités de brocolis, réglisse et figues séchées,
lait d'amande au parmesan.*

*Oignon blanc garni de couteaux et crosnes à la truffe noire de Touraine,
fumet de coquillages à l'huile d'olive, oignons rouges et romarin.*

*Filet de bar de ligne poêlé, tartare à la poutargue, câpres et coriandre fraîche,
chou doux étuvé, fumet fumé au vinaigre de riz.*

*Dos de chevreuil rôti au poivre blanc de Malabar, brunoise de coing aigre doux,
cornes d'abondance, sauce poivrade,
mousseline de potimarron.*

*Pouligny Saint Pierre, pomme juliet fraîche et confite, gelée au gamay de Fondettes,
chèvre frais à l'estragon, pain mendiant toasté.*

*Gourmandise à la noisette de Loudun,
praliné parfumé à la main de Bouddha, crème glacée, dentelle croustillante.*

L'après dessert

95€ hors boissons

Notre sommelière vous propose une sélection de 5 verres* de vins
en accord avec les mets à 45 €.

**soit 6 cl par verre*

Prix nets, taxes et service inclus.