

Menu Saint-Valentin

85€

Amuse-bouche

Raviole de homard aux algues kombu, bouillon dashi aux têtes

Hors d'œuvre

*Pressé de foie gras de canard et artichaut,
sauce cressonnière au jus de pomme tourangeau*

Poisson

*Sandre de Loire cuit en vapeur d'agrumes, texture de carotte,
main de bouddha, puntarelle marinée et jus de poisson au carotène*

Fraîcheur

Givré de poire Comice, vodka El septimo infusée à la vanille

Viande en deux services

*Suprême de poulette de Racan contisée à la truffe de Touraine,
pochée sur le coffre, pomme Maxime gratinée à la tomme de Touraine,
jus court de volaille*

*Croquette de cuisse de poulette de Racan,
salade de chicorée et vinaigrette chaude à la truffe*

Dessert

Le gingembre chocolat

Réservations :

reception.beauvois@lamaiisonyounan.com

02.47.55.50.11

