

# UN HIVER A LA BIROCHERE

## **Façade Atlantique et son crachin breton**

*3 Huîtres Gillardeau n°3 légèrement pochées, échalote vin blanc, émulsion iodée, kiwi et sarrasin grillé*

## **Veau, Foie Gras et Potimarron**

*Raviolis garnis de poitrine de veau confite et Foie Gras, vaporeux de Potimarron de Maud et Kumquat, graines de courges torréfiées*

## **Lieu Jaune de ligne & Truffe Mélanosporum**

*Lieu Jaune de ligne cuit doucement, légumes du Clion sur Mer préparé à la minute par Thomas, et sabayon aux truffes et rapé de truffes*

## **Ris de veau origine France**

*Cœur de ris de veau cuit au sautoir, légumes d'hiver, pommes gaufrettes et jus de veau à l' estragon*

## **Fromage pornicais**

*Crème brûlée au curée nantais et cerise Amarena*

## **Clémentine corse**

*Quartier de clémentine rôtis, biscuit à la carotte, crémeux de clémentine, sorbet patate douce baie des cîmes, tuile orange*

menu 6 séquences: 78€/personne

ce menu est servi pour tous les convives de la même table

tout changement entraînera un supplément

possibilité Accord Mets & Vins : à partir de 3 verres 17€