

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 torrifiées

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€