



## *Mois de la gastronomie 2025*

Cocktail maison, bouchées salées.

Amuse bouche au Foie Gras de canard mi-cuit, chutney de mangues et abricots.

Noix de St Jacques poêlées, Emulsion Carotte et Orange, déclinaison de Topinambours.

Lotte, infusion au thé Earl Grey et citron noir, sauce Bergamotte.

Pastilla de crottin de Chavignol, miel du Gâtinais et figue séchée.

Dacquoise aux “Praslines Mazet”, Poire Pochée à la vanille, mousse mascarpone.

1 Verre 12,5 cl Sancerre blanc, 1 Verre 12,5 cl Menetou rouge, eaux et le café