

Menu Saint-Valentin

La Table de la Caillère

Saveurs d'ici et d'ailleurs

Mise en bouche

Pour débiter

Oursin

Crèmeux chou-fleur | tartare de bar | émulsion au caviar de Sologne

Puis

Croque de Saint-Jacques & truffe des "frères Doussineau"

Risotto de céleri rave et noix | jus de volaille au vin de noix

Pour continuer

Omble Chevalier

Cuit doucement | croustillant épinard gingembre et citron | travail autour de la lentille verte | fumet de poisson au Genépi

Ensuite

Volaille Pattes Bleues

Cuite doucement | raviole de blette en viennoise de parmesan

Peut-être

Fromage (supp)

Pré-dessert

Pour terminer

Dessert

Citron-Hibiscus

Mignardises

Menu unique 138€/personne (hors boissons)