

DÎNER EN BLANC

Soirée "tout en blanc"

le 22 Août 2026 • de 19h à 23h

MISE EN BOUCHE

Chardonnay, Les Deux Chênes

Rillettes de saumon fumé, blinis légers, crème aux agrumes,
câpres finement hachées et zeste de citron vert,
reprise directe du Saumon fumé.

ENTRÉE

Chenin, Désert Blanc

Terrine de courgette, menthe et coriandre,
crèmeux de fenouil confit, zeste de citron confit
et graines de fenouil torréfiées.

PLAT

Chenin, Les Pierres Blanches

Dos de lieu jaune confit à l'huile citronnée, écrasé de pommes
de terre aux olives, zeste d'orange confite et fleur de sel,
tombée d'épinard, herbes fraîches et gingembre,
jus au chenin.

TROU NORMAND

Liqueur blanche de pomme servie glacée, zeste de pomme verte
râpé au service, chips de pomme séchée en accompagnement,
dans l'esprit de l'eau de vie de cidre.

DESSERT

Crémant de Loire, Elegance

Nage de pêche blanche à la verveine, madeleine tiède au miel
et citron, filet de miel de fleurs et verveine fraîche ciselée,
reprise de la Nage de pêche à la verveine.

75€ / pers • tout inclus
Au cœur des vignes