



Samedi 25 Septembre 2021 au déjeuner
Entrée-plat ou plat-dessert 20€ & Entrée, plat et dessert 25€

**Le tartare de dorade rose à l'huile d'olive Cobrançosa,
fenouil croquant, chorizo grillé**

**Le lomo de cochon roi rose de Touraine,
déclinaison de butternut à l'estragon**

**La poire Belle Hélène autour de la vanille de Tahiti
et du chocolat Biskélia**

Samedi 25 Septembre 2021
Dîner de Gala 44€

**Le croustillant de foie gras de canard à l'anguille de Loire,
condiment pomme Granny smith et figue de Solliès**

**Le cabillaud d'une pêche française cuit à l'unilatéral,
Légumes de la Riviera grillés**

**Le chou croustillant à la pistache,
framboise de chez Anne-Sophie**

Dimanche 26 Septembre 2021 au déjeuner
Entrée, plat et dessert 30€

Le gaspacho de tomates « Cornue des Andes », lomo séché

**La paëlla de tradition portugaise façon risotto,
crevette rose, volaille, coque condiment au safran**

**Les framboises de Pithiviers-le-Vieil
un biscuit, une crème légère :
un framboisier déstructuré**