

# La carte du Montaigu

## **Pour commencer – entrées au tarif de 23 €**

*F*oie gras de la Maison Alain François, coings

Purée de coing, herbes de notre jardin et coing cuit au vin blanc

*C*arpaccio de Saint Jacques

Caviar Français, glace au safran et agrumes

*L*es bois

Cèpes de nos forêts, pommes de terre fumées, estragon du potager, lard Colonatta

## **Pour continuer – plats au tarif de 33 €**

*F*ilet de bœuf

Poireaux du domaine, salsifis, girolles et jus de bœuf à la moelle

*P*oisson sauvage de nos côtes

Panais du potager au sapin baumier, noisette, sauce Brama au balsamique blanc

*F*ilet de chevreuil de chasse

Céleri, livèche du potager, butternut et sauce poivrade

*S*élection de fromages affinés - **au tarif de 18 €**

De chez Fabien Gergaud, La Fromagerie à Missillac

**Pour finaliser - desserts au tarif de 16 €**

*C*hocolat, gavotte et grué de cacao

Espuma de chocolat chaud et glace au lait infusée au grué de cacao

*D*ans l'esprit d'un fraisier

Biscuit pâte à choux, gelée de fraise-mélisse et sorbet mélisse

*T*arte citron noisettes

Crème citron, glaçage jaune au chocolat blanc et praliné coulant