

Éveil des Papilles

Foie Gras Poché et Caramel d'Orange, Crème de Butternut

Médaille de Homard Bleu au Satay, Pak-Choi Braisé, Gel de Mangue Épicé

Noix de St Jacques Bretonnes, Écume de Whisky Tourbé, Topinambours

*Truffe du Ridellois en deux services :*

Endive Braisée, Coulis de Truffe, Palette Ibérique

Jaune d'œuf Fermier Confit, Pomme de Terre et Truffe

Filet de Cerf (Origine France), Crème Betterave-Cassis, Jus Miroir, Persils Racines

Chèvre de Touraine, Crumble au Miel de Châtaignier, Éclat de Noix,  
Concentré de Mâche

Cigarette Praliné Maison, Poire William à la Cardamome

Ananas Rôti, Sorbet Miso-Vanille, Émulsion aux Baies de la Passion

Douceur Sucrée

**Le Chef Bastien Gillet et toute l'équipe de l'Auberge Pom'Poire vous souhaitent  
une délicieuse année 2019...**

**109 €**  
hors boissons

**165 €**  
Menu

+  
7 services  
de vins