



# « Les classiques de Laurent Berthélémy »

---

## Latiences

\*\*\*

Ravioles de foie gras maison,

«bouillon» émulsionné d'herbes et légumes

*un verre de Château Michel de Montaigne, blanc doux acidulé des côtes de Montravel*

\*\*\*

Ris d'agneau aux noix de cajou,

jus réduit de légumes, sorbet de champignons

*un verre de Coteaux du Giennois, rouge de la Nièvre*

\*\*\*

du bar, du turbot, du loup de mer..... selon l'arrivage,

coquillages, écume, légumes bio du jardin de Florence

*un verre de vin blanc ou rouge selon le poisson*

\*\*\*

Petite gourmandise d'avant dessert

\*\*\*

## Desserts ...

par personne, une entrée au choix: **43,50 €** / avec deux verres de vin, sélectionnés par nos soins: **56,50 €**

avec les deux entrées : **48,50 €** / avec deux verres de vin, sélectionnés par nos soins, : **61,50 €**

avec trois verres de vin, sélectionnés par nos soins, : **67,50 €**

Dans ce menu, je vous propose en lieu et place du plat principal,  
un filet de boeuf selon l'inspiration du moment, supplément 6,00 €  
ainsi qu'une sélection de fromages avec ma confiture de tomate au thym, 4,00 €.

Gastronomie de Campagne