



Menu exclusif Gîtes de Briord

Menu 45€

Apéritif

Coupe de pétillant

Méthode traditionnelle du pays de Retz

ENTREES

Foie gras maison et son chutney de poires

inspiré de Marie-Antoine Carême (1784–1833)

OU

Saumon fumé maison et crème à l'aneth

inspiré de Jules Gouffé (1807–1877)

PLATS

Poisson de nos criées et mousseline de légumes

inspiré d'Auguste Escoffier (1846–1935)

OU

Magret de canard sauce à la moutarde à l'ancienne

inspiré de Marie-Antoine Carême (1784–1833)

DESSERTS

Eclair de Briord

inspiré de Marie-Antoine Carême (1784–1833)

OU

Tarte de saison

inspiré d'Urbain Dubois (1818–1901)

Café offert

Entrées, plats et dessert faits maison -Produits locaux et circuits courts

Cuisine inspirée des grands chefs du 19ème siècle