

LA SAISON

 Râble de lapereau / crème moutarde d'Orléans & grecque de mini Paris

 Oreilles & pied de porc confit lié foie gras / radis de Saint-Genouph & petits pois / condiment des fanes

« Boudin » chair de crustacés / « risotto noir » / bouillon de langoustines & huile de carapaces

Œuf bio crouté / « tartare » & velouté d'asperges / baguettine jambon de Bœuf séché

Foie gras au naturel / pulpe poire tapée / crumble pain d'épices, son verre de « Coteaux du Layon » (supplément 9€)

 Sandre rôti / poireaux & échalotes / crème de chenin

Cabillaud / primeurs verts / « vaporeux » chorizo

Dos de Daurade Royale rôti / mini rave / jus de viande & coulis d'herbes

 Cochon fermier cuit lentement / asperges meunières & jus de braisage

Filet veau / vichyssoise « carottine » au beurre noisette / crème de morilles

« Tournedos » de bœuf Angus / « récré » pomme de terre & jus de vigne

Chèvre / crème glacée pop corn / betterave

Bleu d'Auvergne / pomme & poire

« Votre Plateau » six fromages affinés par nos soins (Touraine, Savoie, Normandie, Auvergne...) (supplément 6€)

 Chou / pralin / crème glacée noix de pécan

 Tout à la pistache.....

Entremet chocolat / noisette / « terre » chocolat & crème glacée cacao

« Tartelette » crumble / fraises de Varenne sur Loire / ganache avocat



Menu BIB GOURMAND MICHELIN 33€ (entrée / plat / dessert)

40€ (Entrée, plat, fromage, dessert) **37€** (sans le fromage)

56€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert) **52€** (sans le fromage)

05/05/2018 Prix nets en euros, Taxes et services compris