

LA SAISON

« Carpaccio » bœuf « Montbelliard » maturé / fumé, tomates crues / sorbet tomate basilic

 Oreille & pied de porc confit lié foie gras / légumes verts / sésame torréfiés / condiment moutarde d'Orléans

Chair de crustacés / « panna cotta » avocat / mousse de riz / tuile de légumes

 Œuf bio croustillé / « carbonnara » petits pois / gaspacho végétal & « mayo verte »

« Maki » foie gras & magret séché / crumble pain d'épices & pulpe poire tapée, son verre de « Coteaux du Layon » (supplément 9€)

 Sandre rôti, pulpe légumes verts / confit poireaux & crème de chenin

Darne de cabillaud / pommes des champs iodées & Aioli

Merlu en tournedos de lard fumé / « houmous » artichauts & jus de viande

Filet canette Challandaises grillé sur peau & jus gastrique baies de Sansho & miel torréfié

 Lomo de cochon Ibérique / cocos / « ketchup » chorizo / piquillos

Bœuf Angus dans le filet / « récré » champignons & pomme de terre mitraillées

« Nougat » de chèvre & « célerisotto » olive / citron

Bleu d'Auvergne / compote pomme / poire

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

 Biscuit Spéculos / confit de cerises & mousseline chocolat blanc / fraîcheur cerises

 Tout pistache (macaron / meringue / biscuit / mousse & ganache)

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

« Choux » fruits rouges marinés verveine / tuile amande & poivre « Sichuan »



Menu BIB GOURMAND MICHELIN

40€ (Entrée, plat, fromage, dessert)

56€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

33€ (entrée / plat / dessert)

37€ (sans le fromage)

52€ (sans le fromage)