

LA SAISON


«Carapccio» bœuf maturé / fumé & condiment céleri

 Oreilles & pied de porc confit lié foie gras / petits pois & vinaigrette moutarde d'Orléans

« Quenelle » crustacés / « risotto » noir / huile de homard

 Œuf bio crouté / champignons sauvages / coriandre & velouté morilles

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

 Sandre rôti / confit poireaux / échalotes & crème de chenin

Cabillaud / « Aioli » chorizo tiédi / primeurs verts

Daurade Royale rôti / anchois & câpres / « houmous » artichauts & jus de viande

 Cochon fermier cuit lentement / asperges meunières & jus de braisage

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

Pointe de filet bœuf Angus / « récré » champignons sauvages & de couches

« Nougat » de chèvre & céleri

Bleu d'Auvergne / compote & sorbet pomme / poire

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

 Biscuit spéculos / mousse ivoire vanille / cerises confites & crème glacée cerise

 Macaron / meringue & crémeux pistache

Chocolat / caramel / noisette / « terre » chocolat & crème glacée cacao

« Tartelette » fruits rouges / verveine / crème diplomate / tuile amande & poivre « Sichuan »



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)