

LA SAISON

 Asperges vertes / sorbet asperges / vinaigrette d'œufs / morilles

« Ceviche » de saint jacques / risotto encre de seiche & bouillon de langoustines

Œuf bio crouuté / velouté de champignons / « baguettine » jambon de bœuf Wagyu


Foie gras au naturel / « Maki » jambon de canard & pulpe de poire tapée / pain doré, son verre de « Tokay de Hongrie » (supplément 9€)

 Merlu rôti / choux braisés & jus de viande réduit

Cabillaud / aïoli / légumes d'hiver

Noix blanches de saint-jacques / chou fleur / chorizo

Filet veau / « baby » paris & crémeux champignons / noisettes

 Suprême de volaille jaune « Label Rouge Ancenis » / « récré » pomme de terre & jus de carcasse torréfiées

« Tournedos » de bœuf / jus court asperges vertes meunières & jus de vigne

Fromages de chèvre / crème glacée pop corn / betterave

Maroilles, / pomme fruit & sorbet pomme

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

 Mousseline chocolat blanc / miel / confiture de lait / crème glacée miel

Baba chocolat & « terre » chocolat, crème glacée cacao

Tartelette citron / meringue & tuile poivre « timut »



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)