


# LA SAISON


« Dodine » pied de porc & foie gras / houmous & chips d'artichauts

Chair de tourteau / légumes vert & crémeux poivre timut

 Œuf bio croustillé / champignons & coriandre / « arlette » & lard séché

(suppl. 7€) Foie gras au naturel / fruits rouges & betteraves marinés / « ganache » poire tapée / pain doré

---

 Morue ½ sel / « risotto » cuit au bouillon d'asperges / aioli à l'ail noir

Sandre rôti / mélange de radis braisés au poêlon

« Tournedos » de merlu de ligne en cuisson vapeur / légumes verts & huile vierge citronnée

---

Mignon de veau / mélange céleris / « baby paris & crème de morilles

Cœur de filet de bœuf de race / « Bonnotte Noirmoutier » au beurre demi-sel / jus de braisage

 Blanc de volaille d'Ancenis farci / petit pois & carottes nouvelles / jus réduit

---


Fromages de chèvre / « tartare de tomates » / crème glacée tomates basilic

Saint nectaire fermier / pomme & sorbet pomme

(suppl.6€) « Présentation » de fromages affinés par nos maîtres fromager (chèvre / vache / brebis...)

---

« Cassolette » pistache / crème prise & glacée, macaron & meringue

 « Baba » / fruits rouges & crème glacée

Tarte chocolat..... / terre chocolat / ganache Tonka & lait glacé chocolat

Fraises & framboises de Varennes sur Loire / crémeux cheese cake / sorbet fraise

44€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

59€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

33€ Menu **BIB GOURMAND MICHELIN** à choisir parmi les mets marqués 