

LA SAISON

Cocos Michelet « lardés » au chorizo / poulpe grillé & bouillon chorizo

Œuf bio cuit coulant / girolles & trompettes au vinaigre, lait champignons de Paris
« baguettine » jambon séché

Effeuillé de cabillaud / tomate a cru / émulsion & huile de tomate

Sandre rôti / haricots verts & poire / beurre blanc

Merlu lardé / légumes verts / salsa verde / émulsion marinière

Filet de Bœuf (Fr) grillé / mélange champignons (girolles / trompettes / paris) / jus brun

Médailles de veau (Fr) rôti / « récréée » carotte / jus de veau & écume parmesan

Betterave / variation de chèvre des fermes des Biquettes / crème glacée pop-corn...

Assiette de fromages aux trois laits (vache/brebis/chèvre)

Tout chocolat Rien que du chocolat

Fruits rouges de Varennes sur Loire liées en tartelette / meringue & crème glacée yaourt

Mirabelles confites au miel & alcool / espuma mirabelle / sorbet mirabelle

48€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

43€ sans le fromage

62€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

57€ sans le fromage

Végétarien / Végétalien / Allergie ... demandez, on s'adapte.

Prix nets en euros, Taxes et services compris



Les plus belles adresses



Tables de chef

**Gault &
Millau**

Terroir d'exception 2020