

# La Saison

Compression de volaille d'Ancenis / foie gras / artichauts & pousses végétales

Œuf bio 64° / pulpe pomme de terre / velouté & "croq' " gouda famille Kuipers

Saumon mi- fumé "Moulin du Couvent" / "mayo" au safran de Touraine / céleri & huile de livèche



Dos de merlu "ikéjimité" / légumes verts d'automne / fumet crémeux

Noix blanches de saint-jacques / panais / morcilla



Pièce de bœuf de la ferme Briantais en tournedos / salsifis dorés / lard paysan & jus réduit

Mignon de veau / carottes & champignons / condiment skyr & jus court



(+7 euros)

"Récrée" de fromages frais et affiné (lait de chèvre / brebis & vache)



Autour du chocolat ( gâteau / mousse / ganache...)

Kiwi IGP de l'Adour / crème fraîche battue / meringue & crème glacée vanille

58€ Entrée / plat / dessert

72€ Entrée / poisson / viande / dessert