
NOS ENTRÉES

Velouté de butternut, saveurs d'Automne	11.00 €
Tatin de Rillauds d'Anjou revisitée	14.00 €
Œuf parfait frit, poêlée de champignons sauvages, jus au Porto	14.00 €
Ris d'agneau, légumes croquants	16.00 €
Tartare de bœuf aux huîtres	18.00 €
Foie gras de canard mi-cuit, figues confites, toasts pain d'épices	19.00 €

NOS POISSONS

Spaghettis à l'encre de seiche, coquillages, chorizo	19.00 €
Maquereau, jeunes pousses d'épinards, churros de patates douces	22.00 €
Bar de ligne, riz sauvage, jus de topinambour au poivre verveine	26.00 €

NOS VIANDES *

Onglet de bœuf, farce oignons confits, algue Nori, compotée de choux rouge	20.00 €
Agneau confit, écrasé de rattes au foie gras, jus à l'ail noir	22.00 €
Volaille de Bresse sauce foie gras, légumes confits, maïs poêlé	25.00 €

NOS ENTRÉES ET PLATS MARAÎCHERS

Le retour du « Marché », assortiment de légumes du moment à la façon de notre chef légumier	12.00 € / 18.00 €
Le Risotto crémeux et ses petits légumes	11.00 € / 16.00 €

* Viandes provenance CE

Prix TTC – Service compris

NOS FROMAGES

Le trio de fromages de la Maison Ducret, chutney de saison,
mesclun de salade à l'huile de noix

9.00 €

NOS DESSERTS – 11.00 €

Le crémet d'Anjou

L'incontournable Soufflé au Cointreau, tartare de fruits de saison

Macaron noisette déstructuré et son crémeux châtaigne

Crumble butternut et pomme rôtis, crémeux chocolat

Poire pochée au vin d'Anjou et son crémeux verveine

Raisins pochés, pain perdu, façon Kougelhopf

Prix TTC – Service compris

MENU PLAISIR – 30 €

Tatin de Rillauds d'Anjou revisitée

Ou

Velouté de butternut, saveurs d'Automne

Onglet de bœuf, farce oignons confits, algue Nori, compotée de choux rouge

Ou

Spaghettis à l'encre de seiche, coquillages, chorizo

Crêmet d'Anjou

Ou

Raisin pochés, pain perdu, façon Kougelhopf

MENU GOURMAND – 39 €

Ris d'agneau, légumes croquants

Ou

Œuf parfait frit, poêlée de champignons sauvages, jus au Porto

Agneau confit, écrasé de rattes au foie gras, jus à l'ail noir

Ou

Maquereau, jeunes pousses d'épinards, churros de patates douces

Le trio de fromages de la Maison Ducret, chutney de saison,
mesclun de salade à l'huile de noix

Crumble butternut et pomme rôtis, crémeux chocolat

Ou

Poire pochée au vin d'Anjou et son crémeux verveine

Prix TTC – Service compris

MENU LOIRE&SENS – 51 €
(Servi du mardi midi au samedi soir)

Foie gras de canard mi-cuit, figues confites, toasts pain d'épices

Tartare de bœuf aux huîtres

Bar de ligne, riz sauvage, jus de topinambour au poivre verveine

Ou

Volaille de Bresse sauce foie gras, légumes confits, maïs poêlé

Le trio de fromages de la Maison Ducret, chutney de saison,
mesclun de salade à l'huile de noix

Macaron noisette déstructuré et son crémeux châtaigne

Ou

L'incontournable Soufflé Cointreau

DÉJEUNER DU JOUR
(Servi du mardi au vendredi)

Menu – Inspiration du Marché 20.50 €

Entrée du marché

Poisson ou Viande

Fromage ou dessert

Prix TTC – Service compris

MENU DÉGUSTATION EN SIX SERVICES - 65 € *

“ CARTE BLANCHE ! ”

Menu servi pour tous les convives de la table, aux dîners du mardi au samedi,
aux déjeuners des samedis et dimanches, ou sur commande

Proposition d'accord Mets et Vins

3 services : 18 €

4 services : 23 €

5 services : 28 €

* Prise de commande avant 13H30 pour le déjeuner et avant 21H00 pour le dîner

Allergies

En respect de la réglementation,
Nous précisons que nos mets sont susceptibles de contenir certains allergènes.
N'hésitez pas à consulter nos équipes si vous présentez une intolérance.

Prix TTC – Service compris

Elles tiennent à votre disposition la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

Prix TTC – Service compris