



MENU

LA TABLE « LOIRE&SENS »

NOS ENTRÉES

Velouté de Topinambour, chips de lard 11.00 €

Le pressé de queue de bœuf, oignons confits 14.00 €

Le tartare de bar 14.00 €

La fricassée d'escargots, rillauds confits, jus de viande 16.00 €

Le foie gras poêlé, lentilles du Puy, espuma au lard calonata 18.00 €

Le carpaccio de Saint-Jacques, citron caviar 19.00 €

NOS POISSONS

La dorade royale, crème de fenouil braisé, jus au crabe vert	19.00 €
Le dos de lieu jaune de ligne, risotto aux légumes, beurre d'épices	22.00 €
Les Saint Jacques rôties, crème de courge	26.00 €

NOS VIANDES *

La Pressa de cochon Ibérico, pommes duchesse, champignons sauvages	20.00 €
Le pigeon fumé au romarin, crème de choux-fleurs, jus Amarena	24.00 €
Le filet de chevreuil, écrasé de cerfeuil tubéreux	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 €

La buchette trois chocolats sur son biscuit brownie

Le sablé Mandarine, mandarine confite, crème et concassé de marrons

La forêt Noire revisitée

Le crémet d'Anjou

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

La tartelette citronnée et safranée sur son palet breton

Prix TTC – Service compris

MENU PLAISIR – 30 €

Velouté de Topinambour, chips de lard

Ou

Le pressé de queue de bœuf, oignons confits

La dorade royale, crème de fenouil braisé, jus au crabe vert

Ou

La Pressa de cochon Ibérico, pommes duchesse, champignons sauvages

Crémet d'Anjou

Ou

La forêt Noire revisitée

MENU GOURMAND – 39 €

Le tartare de bar

Ou

La fricassée d'escargots, rillauds confits, jus de viande

Les Saint Jacques rôties, crème de courge

Ou

Le pigeon fumé au romarin, crème de choux-fleurs, jus Amarena

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

La buchette trois chocolats sur son biscuit brownie

Ou

La tartelette citronnée et safranée sur son palet breton

Prix TTC – Service compris

MENU LOIRE&SENS – 45 €

(Servi du mardi au dimanche midi)

Le foie gras poêlé, lentilles du Puy, espuma au lard calonata

Le carpaccio de Saint-Jacques, citron caviar

Le dos de lieu jaune de ligne, risotto aux légumes, beurre d'épices

Ou

Le filet de chevreuil, écrasé de cerfeuil tubéreux

Le trio de fromages de la Maison Ducret, chutney de saison,
mesclun de salade à l'huile de noix *(supplément 6 €)*

Le sablé Mandarine, mandarine confite, crème et concassé de marrons

Ou

L'incontournable Soufflé Cointreau

DÉJEUNER DU JOUR

(Servi du mardi au vendredi)

Menu – Inspiration du Marché 18 € (2 plats) - 22 € (3 plats)

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

Prix TTC – Service compris