



NOTRE CARTE

LA TABLE
« LOIRE&SENS »

Prix TTC – Service compris

NOS ENTRÉES

L'œuf coulant, espuma de potimarron et noix, écume pecorino et anguille fumée	15.00 €
Les rillauds confits, déclinaison de poireaux, vinaigrette de champignon de Paris à l'huile de noisette	16.00 €
Les ravioles de joue de bœuf confite à la coriandre, pickles de céleri rave, consommé de bœuf épicé	18.00 €
Les langoustines juste saisies, tombée d'épinards et salicornes, écume sarrasin grillé, glace crustacés, citron caviar	20.00 €
Le foie gras poêlé, chutney de poire et poivre Tchuli	21.00 €

NOS POISSONS

Le cabillaud Skrei, crème de chou-fleur vanille, écume coques, noix de macadamia	25.00 €
Le saumon cuit au chalumeau, écume dashi, légumes du moment	27.00 €
La lotte en cuisson douce au beurre demi-sel, purée de topinambour gingembre, champignons sauvages, jus truffé	27.00 €

NOS VIANDES *

Le râble de lapin cuit sur coffre, cannelloni de blettes au beurre d'échalotes, purée de panais / persil, jus au cidre réduit	25.00 €
Le carré de veau désossé cuit à basse température, crémeux artichaut, barigoule et noisettes, jus de viande à la sauge	25.00 €
Le porc iberico, légumes du marché, jus corsé	27.00 €

* Viandes provenance France et CE

NOS ENTRÉES ET PLATS VÉGÉTARIENS

Le retour du « Marché », assortiment de légumes de saison	Entrée / Plat 12.00 € / 18.00 €
Le risotto selon l'inspiration du Chef	Entrée / Plat 11.00 € / 16.00 €

NOS FROMAGES – 9.00 €

La sélection de fromages, chutney de saison, mesclun de salade à l'huile de noix

Le brie de Meaux truffé par nos soins

NOS DESSERTS – 11.00 €

Le crémet d'Anjou revisité, litchi et pamplemousse marinés au sureau, coulis yuzu et sorbet litchi

La poire laquée à la bière ambrée, biscuit érable, mousse cardamome, glace miel/sarriette

La mangue au naturel, marinée à la gelée de citron vert, tuile florentine aux noix de cajou, sorbet coco et poivre de Timut

Le chocolat/cacahuètes dans tous ses états (tuile nougatine, mousse cacahuètes, crémeux chocolat/tonka, praline cacahuètes, sorbet cacao)

L'incontournable Soufflé au Cointreau, segments d'agrumes, sorbet orange sanguine

L'assiette de fruits frais et ses sorbets

MENU DÉCOUVERTE – 30 €

L'œuf coulant, espuma de potimarron et noix, écume pecorino et anguille fumée

Ou

Les rillauds confits, déclinaison de poireaux, vinaigrette de champignon de Paris à l'huile de noisette

Le râble de lapin cuit sur coffre, cannelloni de blettes au beurre d'échalotes, purée de panais / persil, jus au cidre réduit

Ou

Le cabillaud Skrei, crème de chou-fleur vanille, écume coques, noix de macadamia

La poire laquée à la bière ambrée, biscuit érable, mousse cardamome, glace miel/sarriette

Ou

Le crémet d'Anjou revisité, litchi et pamplemousse marinés au sureau, coulis yuzu et sorbet litchi

Pour un vrai moment de plaisir,
Composez vous-même, librement, votre...

MENU LOIRE&SENS

ENTRÉES : Les ravioles de joue de bœuf confite à la coriandre, pickles de céleri rave,
consommé de bœuf épicé

Les langoustines juste saisies, tombée d'épinards et salicornes, écume
sarrasin grillé, glace crustacés

PLATS : Le carré de veau désossé cuit à basse température, crémeux artichaut,
barigoule et noisettes, jus de viande à la sauge

La lotte en cuisson douce au beurre demi-sel, purée de topinambour
gingembre, champignons sauvages, jus truffé

FROMAGE : La sélection de fromages, chutney de saison,
mesclun de salade à l'huile de noix

Le brie de Meaux truffé par nos soins

DESSERTS : La mangue au naturel, marinée à la gelée de citron vert, tuile florentine aux
noix de cajou, sorbet coco et poivre de Timut

Le chocolat/cacahuètes dans tous ses états
(tuile nougatine, mousse cacahuètes, crémeux chocolat tonka, praline
cacahuètes, sorbet cacao)

3 SERVICES

42 €

4 SERVICES

48 €

5 SERVICES

54 €

Prix TTC – Service compris

Faites- nous confiance...

N'hésitez pas à donner

« **CARTE BLANCHE** »

A Elliot et son équipe

MENU EN 6 SERVICES

60 €

Prix TTC – Service compris

DÉJEUNER DU JOUR

(Servi du mardi au vendredi)

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

Entrée du marché

Plat du marché

Fromage ou dessert

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