



NOTRE CARTE

LA TABLE « LOIRE&SENS »

NOS ENTRÉES

L'œuf parfait, crémeux de châtaigne, écume de courge, harenga	14.00 €
L'effiloché de rillauds, champignons, espuma aux herbes	16.00 €
L'escalope de foie gras poêlé, bouillon de canard épicé et légumes oubliés	18.00 €
La truite gravlax au poivre de Kampot, condiment raifort, pickles de betteraves à la cardamome	19.00 €

NOS POISSONS

Le cabillaud, mousseline de pomme de terre aux noix, écume au vin jaune, câpres et citron caviar	19.00 €
La lotte, crème de topinambour et gingembre, champignons, jus truffé	26.00 €

NOS VIANDES *

Le veau, déclinaison d'artichaut, jus de viande à la sauge	20.00 €
Le pigeon cuit à basse température, houmous au cumin, cromesquis d'abattis	25.00 €

* Viandes provenance France et CE

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 €

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 – 10.00 €

Le crémet d'Anjou, kiwi à la verveine, tuile sésame

Le praliné chocolat lacté, tuile grué, glace yaourt

Le cannelloni de mangue, chutney d'ananas, crème de fromage, streusel d'agrumes et sorbet mangue

Le macaron sarrasin, crémeux chocolat timut, poire pochée à la bière IPA, glace sarrasin grillé

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

Prix TTC – Service compris

MENU DÉCOUVERTE – 30 €

L'effiloché de rillauds, champignons, espuma aux herbes

Ou

L'œuf parfait, crémeux de châtaigne, écume de courge, harenga

Le cabillaud, mousseline de pomme de terre aux noix, écume au vin jaune, câpres et citron
caviar

Ou

Le veau, déclinaison d'artichaut, jus de viande à la sauge

Le crémet d'Anjou, kiwi à la verveine, tuile sésame

Ou

Le praliné chocolat lacté, tuile grué, glace yaourt

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

MENU LOIRE&SENS

ENTRÉES : L'escalope de foie gras poêlé, bouillon de canard épicé et légumes oubliés

La truite gravlax au poivre de Kampot, condiment raifort,
pickles de betteraves à la cardamome

PLATS : La lotte, crème de topinambour et gingembre, champignons, jus truffé

Le pigeon cuit à basse température, houmous au cumin,
cromesquis d'abattis

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

DESSERTS : Le cannelloni de mangue, chutney d'ananas, cream cheese,
streusel d'agrumes et sorbet mangue

Le macaron sarrasin, crémeux chocolat timut, poire pochée à la bière IPA,
glace sarrasin grillé

• Entrée, Plat, Dessert

39 €

• Entrée, Plat, Fromage, Dessert

• 2 entrées, Plat, Dessert

• Entrée, 2 plats, Dessert

} **45 €** }

• 2 entrées, Plat, Fromage, Dessert

• Entrée, 2 plats, Fromage, Dessert

} **51 €** }

Menu servi à
l'ensemble des
convives de la table

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

Poisson ou Viande

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