



CARTE SPÉCIALE "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires 1er Août au 30 Septembre 2020 - Prix TTC en € / Service compris)

Menu à 30€ (22€ en deux services)

Entrées au choix :

- * L'espuma de moules, tartare de piquillos à l'aneth, croustons et huile d'herbes.
- * Les tomates anciennes marinées, panna cotta de burrata, chips de jambon.
- * L'assiette végétarienne composée.

Plats au choix :

- * Le merlu grillé, biscayenne, écume de chorizo.
- * Le pressé de cochon confit, façon "pulled pork", légumes croquants.
- * Les légumes de saison à l'inspiration du chef.

Desserts au choix :

- * Le Crémets d'Anjou, pêche marinée au poivre de Timut, sorbet yuzu/violette.
- * Le Bounty revisité, espuma coco, crémeux chocolat et fève de tonka, crumble coco/cacao, sorbet vanille coco.
- * La déclinaison de sorbets et fruits frais.

Menu à 40€

Entrées au choix :

- * Le Thon juste snacké, servi tiède, sauce vierge shiso, risotto aux poivrons confits.
- * Les Rillauds au naturel, mousseux d'épinards et aromates, chips de pain, jus de viandes.

Plats au choix :

- * Le Magret de Canard basse température, pulpe de carottes, compotée de chou chinois et gingembre, condiment prune, jus de canard.
- * Le Mulet rôti, crémeux de haricots verts, écume curry vert et citron caviar.

Desserts au choix :

- * La ganache chocolat Tanzanie, croustillant sarrasin, glace sarrasin grillé.
- * Le macaron sésame crème légère au poivre de Sechouan, framboises fraîches, sorbet framboise

Supplément fromages au choix (8€) :

- * L'assiette de trois fromages sélectionnés par nos soins.
- * Le fromage cuisiné : La Tomme de brebis de Millau en copeaux, chips de pain, chutney de mirabelles, granité basilic.

Menu "AU CHOIX DU CHEF"

22€ en trois services - 19€ en deux services

Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi



EXTRAITS DE LA CARTE DES VINS DE "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires 1er Août au 30 Septembre 2020 - Prix TTC en € / Service compris)

		75cl	37,50cl
NOS "BULLES" :	* Crémant de Loire - Domaine Gagnebert.	24,00	
	* Crémant de Loire - Ackerman "Royal".	25,00	
	* Champagne Jacquart- Cuvée Mosaïque.	55,00	

NOS VINS BLANCS SECS :	* Anjou Blanc - Domaine Macault.	23,00	
	* Sancerre - André Dezat.	30,00	
	* Savennières - Domaine des Baumard « Clos Saint Yves ».	30,00	
	* Auxey Duresses - Jean Pascal et Fils.	42,00	
	* Saint Joseph - Louis Chèze "Ro-Rée".	43,00	

NOS VINS ROUGES :	* Anjou Village Brissac - Domaine Macault.	26,00	
	* Saint Nicolas de Bourgueil - Les Quarterons.	25,00	
	* Côtes du Rhône - Domaine Pélaquié.	30,00	
	* Pic Saint Loup - Château Puech-Haut	28,00	
	* Lussac Saint-Emilion - Château Lion Perruchon.	45,00	

NOS VINS ROSÉS :	* Pays d'Oc - Puech Haut - Cuvée Argali.	22,00	
	* Les Alpilles - Domaine du Mas de la Dame «La Gourmande».	23,00	

EAUX MINERALES :	* San Pellegrino	50cl : 3,00€	100cl : 5,00€
	* Chateldon	75cl : 7,00€	
	* Vittel	50cl : 3,00€	100cl : 5,00€

BOISSONS CHAUDES :	* Café Espresso.	2,50€	
	* Thé.	2,50€	
	* Infusion.	2,50€	

MERCI DE VOTRE COLLABORATION PENDANT CETTE PERIODE "INÉDITE"