



## CARTE PRINTEMPS "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires à partir du 11 juin 2021 - Prix TTC en € / Service compris)

### Menu 39 Euros

Entrées  
au choix :

- \* Le Haddock, déclinaison de betteraves en croûte, pickles, yaourt aux herbes et citron.
- \* L'Oeuf Parfait, espuma de potimarron, écume pecorino, anguilles fumées.

\*\*\*

Plats  
au choix :

- \* Aiglefin rôti, palourdes, mousseline de chou-fleur vanille écume coquillages.
- \* Le Filet mignon cuit à basse température, purée d'artichauts, barigoule, jus de viande, noisettes grillées.

\*\*\*

Desserts  
au choix :

- \* La Pomme confite au gingembre et fleur d'oranger, Crumble et glace sarrasin
- \* Le Bounty revisité, crémeux chocolat tonka, crumble coco/cacao, sorbet coco/vanille.

### Menu 49 Euros

Entrées  
au choix :

- \* Effiloché de tourteau, condiment mandarine, crème Harenga
- \* Le Rillaud d'Anjou poêlé, déclinaison de poireaux, vinaigrette champignons de Paris et noisettes.

\*\*\*

Plats  
au choix :

- \* Le Lieu jaune de ligne juste cuit, pulpe de petits pois, asperge verte, sauce vierge, olives Kalamata et poivrons confits
- \* Le Carré d'agneau en deux cuissons, façon tajine, aubergine confite, condiment germes de graines

\*\*\*

Desserts  
au choix :

- \* Le Biscuit moelleux à la noisette, crème légère au Cointreau, noisettes caramélisées, sorbet au yuzu
- \* Le Croustillant chocolat et poivre de Timut, sorbet Passion

Supplément  
fromages au  
choix (8€) :

- 
- \* L'Assiette de trois fromages, chutney de coings.
  - \* Le Brie de saison, chutney de fruits.
- 

### Menu "AU CHOIX DU CHEF"

29.00€ trois services – 22.00€ deux services

Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi



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

(Spécial Mesures sanitaires à partir du 11 juin 2021 - Prix TTC en € / Service compris)

		75cl	50 cl	37,50cl
<b>NOS "BULLES" :</b>	* Crémant de Loire - Domaine Gagnebert.	26,00		
	* Crémant de Loire Rosé - Domaine Gagnebert.	24,00		
	* Champagne Jacquart « Brut Mosaïque »	55,00		
	* Champagne Palmer Rosé.	60,00		
	* Champagne Ruinart Brut.	85,00		
	***			
<b>NOS VINS BLANCS SECS :</b>	* Anjou Blanc - Expression du Chenin Domaine des deux Moulins.	23,00		
	* Pouilly fumé Domaine André Dezat	30,00		
	* Sancerre - Domaine André Dezat	30,00		
	* Savennières « La Jalousie » - Domaine du Closel	36,00		
	* Auxey Duresses- Jean Pascal et Fils.	42,00		
	***			
<b>NOS VINS ROUGES :</b>	* Anjou Villages Brissac - Domaine Haute Perche.	26,00	18,00	
	* Anjou Villages Brissac - "Le Clos du Chat" Domaine des deux Moulins.	26,00		
	* Saumur Champigny - Château de Targé.	26,00	19,00	
	* Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » Domaine Amirault	28,00		
	* Saumur Champigny – Cuvée Clos du Moulin	35,00		
	* Côte de Bourg - Château Tuilière	35,00		
	* Chorey-les-Beaune « Tue-Bœuf » Domaine Françoise André	48,00		
	***			
<b>NOS VINS ROSÉS :</b>	* Rosé de Loire - Domaine des Deux Moulins	19,00		
	* Les Alpilles -« La Gourmande » Domaine du Mas de La Dame	25,00		
	* Coteaux d'Aix en Provence - Cuvée Héritage Château Barbebelles.	28,00		
	***			
<b>EAUX MINERALES :</b>	* San Pellegrino	50cl : 3,00€	100cl : 5,00€	
	* Chateldon	75cl : 7,00€		
	* Vittel	50cl : 3,00€	100cl : 5,00€	

MERCI DE VOTRE COLLABORATION PENDANT CETTE PERIODE "INÉDITE"