



CARTE DE PRINTEMPS "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Prix TTC en € / Service compris)

Menu à 35€

Entrées au choix :

- * La Fougasse à l'origan, tomates marinées, Burrata, cacahuètes, huile basilic.
- * Le Poulpe snacké, caviar d'aubergines fumé, croquants de légumes et d'olives.

- * Le Lieu jaune et les Algues en cuisson sous vide, crème de petits pois et anguille fumée, wok de pack choi et terhyaki, écume de homard cumbawa.

Plats au choix :

- * Le Râble de Lapin cuit sur coffre, déclinaison de carottes, jus de volaille corsé.
(Ce plat peut-être adapté en version "végétarien", sur base de tofu maison mariné, avec crème citron à l'huile d'olive.)

Desserts au choix :

- * L'alliance de la Pomme et du Sarrazin, crunchy Sarrazin, sorbet Granny Smith.
- * Le Bounty revisité, crémeux chocolat tonka, crumble coco/cacao, sorbet coco/vanille.
- * L'Assiette de fruits frais.

Menu à 45€

Entrées au choix :

- * L'Oeuf Parfait, asperges en textures, parmesan, bouillon de légumes réduit, kampot.
- * Le Rillaud d'Anjou en vol au vent revisité, crème d'épinards Wasabi, pickles de girolles.

Plats au choix :

- * La Lotte façon "poulet rôti" à basse température, purée de pommes de terre fumée, oignons caramélisés, condiment ail noir, jus de viande, sarriette.
- * Le Paleron de Boeuf Black Angus grillé au romarin, tomates tiédies, écailles de pommes de terre.

Desserts au choix :

- * La Fraise et la Rhubarbe, ganache chocolat/vanille, pain de Gênes.
- * L'Avoine et le crémeux dulcey de lecche, piment d'espelette, sablé au gruau, glace au lait d'avoine.
- * L'Assiette de fruits frais.

Supplément fromages au choix (8€) :

- * L'Assiette de trois fromages, chutney de coings.
- * Le Brie fourré à la pistache, compotée de cerises acidulées.

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"

(Prix TTC en € / Service compris)

		75cl	50 cl	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 - Château de Passavant.	23,00		
	* Sancerre - Domaine André Dezat.	30,00		
	* Quincy - Domaine Jean Michel Sorbe.			16,00
	* Pouilly Fumé - Domaine André Dezat.	28,00		17,00
	* Auxey Duresses - Jean Pascal et Fils.	42,00		
	* Languedoc - Château Puech-Haut.	49,00		

NOS VINS ROUGES :	* Anjou Village Brissac - Domaine Haute Perche.	25,00	18,00	
	* Anjou Villages - Château de Passavant.			16,00
	* Saumur Champigny - Château de Targé.		19,00	
	* Saint Nicolas de Bourgueil - Les Quarterons	25,00		
	* Chorey-les-Beaune - Domaine Françoise André.	48,00		
	* Lussac Saint-Emilion - Château Lion Perruchon.	45,00		

NOS VINS ROSÉS :	* Rosé de Loire - Domaine Macault.	19,00		
	* Argali - Château Puech-Haut.	23,00		
	* Les Alpilles - Domaine du Mas de la Dame.	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"