



CARTE D'AUTOMNE "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires 15 Octobre au 31 Décembre 2020 - Prix TTC en € / Service compris)

Menu à 30€

Entrées
au choix :

- * Le maquereau snacké, tombée de shiitake et topinambours.
- * L'escargot au beurre d'herbes, mousseline de pomme de terre à l'ail, écume persil, chips d'ail.
- * L'assiette végétarienne composée.

Plats
au choix :

- * Le Cabillaud de nos côtes, butternut, noisettes et cecina, émulsion d'anguille fumée.
- * La joue de bœuf Angus confite aux épices douces, pomme de terre tapée, condiment anchois / céleri.
- * Les légumes de saison selon l'inspiration du chef.

Desserts
au choix :

- * Le Crêmet d'Anjou, fruits des bois infusés au thé rouge, sorbet cassis.
- * L'espuma de confiture de lait et sablé breton, crémeux chocolat café, glace au foin.
- * La déclinaison de sorbets et fruits de saison.

Menu à 42€

Entrées
au choix :

- * La langoustine « saveurs d'une bouillabaisse », gel de crustacés, rouille allégée, sorbet céleri raifort.
- * Les rillauds poêlés, crème de cèpes, carpaccio de champignons de Paris, girolles en pickles, jus de truffe.

Plats
au choix :

- * La Saint Jacques poêlée, risotto châtaignes, butternut croquant, écume d'ail en chemise, jus de viande épicé.
- * La selle d'agneau en deux cuissons, croûte d'olives, gnocchis à l'origan, tombée d'épinards, jus d'agneau.

Desserts
au choix :

- * La tatin de pommes et gelée de coing, crème d'amande au calvados, glace fève de tonka.
- * Le dessert tout chocolat : siphon chocolat chaud, sponge cake, écume et tuile Grué, sorbet cacao.
- * Le soufflé au Cointreau, segments d'agrumes, sorbet orange sanguine.

Supplément
fromages au
choix (8€) :

- * L'assiette de trois fromages.
- * Le Brie truffé par nos soins.

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 15 Octobre au 31 Décembre 2020 - 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		15,00
	* Sancerre - Domaine André Dezat.	30,00		
	* Quincy - Domaine Jean Michel Sorbe.			16,00
	* Savennières - Domaine du Closel.	36,00		
	* 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 Expresso.	2,50€		
	* Thé.	2,50€		
	* Infusion.	2,50€		

MERCI DE VOTRE COLLABORATION PENDANT CETTE PERIODE "INÉDITE"