



NOTRE CARTE

LA TABLE « LOIRE&SENS »

Prix TTC – Service compris

NOS ENTRÉES

L'émietté de crabe, déclinaison de radis acidulés, huile combawa, crème légère à l'ail noir	15.00 €
Le Rillaud confit, juste snacké, yaourt grec aux herbes fraîches et légumes croquants	16.00 €
L'asperge blanche, vierge de tomate et poivrons confits, sabayon à l'estragon, jambon Pata Negra	18.00 €
La Langoustine rôtie et en raviole, écume de crustacés au curry rouge	20.00 €

NOS POISSONS

Le cabillaud Skrei, purée de carottes à la citronnelle, petits pois vanillés, carottes pickles, jus d'arêtes	22.00 €
Le lieu jaune de ligne, kasha, tartare d'algues et huîtres, écume de fenouil iodé	26.00 €

NOS VIANDES *

Le quasi de veau en deux cuissons, asperges vertes crues et cuites, noisettes, jus de veau à la sarriette	22.00 €
Le filet d'agneau au beurre d'herbes, Crèmeux coco de Paimpol, chips d'ail et jus corsé	26.00 €

* Viandes provenance France et CE

NOS ENTRÉES ET PLATS MARAÎCHERS

Le retour du « Marché », assortiment de légumes du moment

Entrée / Plat
12.00 € / 18.00 €

Le Risotto crémeux et ses petits légumes

Entrée / Plat
11.00 € / 16.00 €

NOS FROMAGES

Les fromages de la Maison Maître Corbeau, 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 sablé caramel, crémeux chocolat café,
Noix de cajou caramélisées, glace café blanc

La Ganache au chocolat noir et bergamote,
Croustillant pralin amande, glace au thé matcha

Le Macaron pistache, fraises gariguettes marinées,
crème légère au basilic, sorbet huile d'olive

L'incontournable Soufflé au Cointreau, segments d'agrumes,
sorbet orange sanguine

MENU DÉCOUVERTE – 30 €

Le rillaud confit, juste snacké,
yaourt grec aux herbes fraîches et légumes croquants

Ou

L'émietté de crabe, déclinaison de radis acidulés,
huile combawa, crème légère à l'ail noir

Le cabillaud Skrei, purée de carottes à la citronnelle,
petits pois vanillés, carottes pickles, jus d'arêtes

Ou

Le quasi de veau en deux cuissons,
asperges vertes crues et cuites, noisettes et jus de veau à la sarriette

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

Ou

Le sablé caramel, crémeux chocolat café,
Noix de cajou caramélisées, glace café blanc

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

MENU LOIRE&SENS

ENTRÉES : La langoustine rôtie et en raviole, écume de crustacés au curry rouge

L'asperge blanche, vierge de tomate et poivrons confits,
sabayon à l'estragon, jambon Pata Negra

PLATS : Le lieu jaune de ligne, kasha,
tartare d'algues et huîtres, écume fenouil iodé

Le filet d'agneau au beurre d'herbes,
Crèmeux coco de Paimpol, chips d'ail et jus corsé

FROMAGE : Les fromages de la Maison Maître Corbeau, chutney de saison,
mesclun de salade à l'huile de noix

DESSERTS : La ganache au chocolat noir et bergamote,
Croustillant pralin amande, glace au thé matcha

Le macaron pistache, fraises gariguettes marinées, crème légère au basilic,
sorbet huile d'olive

3 PLATS

- Entrée, Plat, Dessert **39 €**

4 PLATS

- Entrée, Plat, Fromage, Dessert
- 2 entrées, Plat, Dessert
- Entrée, 2 plats, Dessert

45 €

5 PLATS

- 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

Plat du marché

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