



# NOTRE CARTE

## LA TABLE « LOIRE&SENS »

Prix TTC – Service compris

## NOS ENTRÉES

Le maquereau juste cuit, laqué, houmous à la coriandre, fenouil croquant, sorbet carotte/citron	15.00 €
Les rillauds croustillants, tomates anciennes marinées, espuma de burrata fumée	16.00 €
Les escargots en cromesquis, mousseline de pommes de terre à l'ail noir, écume de cresson	18.00 €
Le carpaccio de langoustines, marinade miso/mangue, crémeux d'avocat, glace riz basmati	20.00 €
La fraîcheur estivale, sur base tomates et burrata	16.00 €

## NOS POISSONS

Le saumon au chalumeau, condiment patate douce/gingembre, écume dashi/cumbawa	23.00 €
Le maigre, coques et lentilles corail, courgettes violon, écume au genièvre	27.00 €

## NOS VIANDES \*

Le magret basse température, quinoa et poivrons confits, caviar d'aubergine à la menthe	23.00 €
Le pressé de veau confit et croustillant, gnocchis à l'origan, pickles de girolles, jus de viande	27.00 €

\* Viandes provenance France et CE

Prix TTC – Service compris

## NOS ENTRÉES ET PLATS VÉGÉTARIENS

Le retour du « Marché », assortiment de légumes de saison	Entrée / Plat 12.00 € / 18.00 €
Le risotto revisité par notre Chef	Entrée / Plat 11.00 € / 16.00 €

## NOS FROMAGES – 9.00 €

La sélection de fromages, chutney de saison, mesclun de salade à l'huile de noix

Le brie de Meaux truffé par nos soins

## NOS DESSERTS – 10.00 €

Le crémet d'Anjou, pêche marinée au poivre Timut, coulis pêche/yuzu, tuile au pavot

La tarte au citron revisitée, sorbet concombre/menthe

Le chocolat noisette

La framboise au naturel, crumble amande, sorbet coco/estragon

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

---

## MENU DÉCOUVERTE – 30 €

Les rillauds croustillants, tomates anciennes marinées, espuma de burrata fumée

Ou

Le maquereau juste cuit, laqué, houmous à la coriandre, fenouil croquant, sorbet carotte/citron

\*\*\*

Le saumon au chalumeau, condiment patate douce/gingembre, écume dashi/cumbawa

Ou

Le magret basse température, quinoa et poivrons confits, caviar d'aubergine à la menthe

\*\*\*

Le crémet d'Anjou, pêche marinée au poivre Timut, coulis pêche/yuzu, tuile au pavot

Ou

La tarte au citron revisitée, sorbet concombre/menthe

---

Prix TTC – Service compris

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

## MENU LOIRE&SENS

**ENTRÉES :** Le carpaccio de langoustines, marinade miso/mangue, crémeux d'avocat,  
glace riz basmati

Les escargots en cromesquis, mousseline de pommes de terre à l'ail noir,  
écume de cresson

\*\*\*

**PLATS :** Le maigre, coques et lentilles corail, courgettes violon, écume au genièvre

Le pressé de veau confit et croustillant, gnocchis à l'origan, pickles de  
girolles, jus de viande

\*\*\*

**FROMAGE :** La sélection de fromages, chutney de saison,  
mesclun de salade à l'huile de noix

\*\*\*

**DESSERTS :** Le chocolat noisette

La framboise au naturel, crumble amande, sorbet coco/estragon

---

**3 SERVICES 39 €**

**4 SERVICES 45 €**

**5 SERVICES 51 €**

---

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