

Les Entrées

Tataki de thon, huile d'olive aux fruits de la passion 25 €

Raviole au crémeux d'Anjou, jus d'échalote confite 23 €

L'artichaut et foie gras mi-cuit 25 €

Gravlax de truite fario 22 €

Douceur de champignons 19 €

Les Plats

Côtes et rognons d'agneau 33 €

Dos de cabillaud skrei façon aioli 26 €

Foie de bœuf au poivre, jus perlé 25 €

Lotte rôtie, lentilles beluga, émulsion au Porto blanc 29 €

Filet de volaille de Loué en deux textures 22 €

Plat végétarien selon l'inspiration du chef 17 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

Soufflé chaud au Cointreau 17 €

« Pain perdu » à la brioche et orange 16 €

Le trois chocolat 16 €

Pavlova exotique, sorbet à la noix de coco 16 €

Poire pochée praliné, sauce au chocolat 16 €

Tous nos mets sont faits maison – Certification « Maître Restaurateur »

Nos viandes sont d'origine française

Menu de Saison 52 €

44 € sans fromage

*Douceur de champignons ou
Tataki de thon, huile d'olive à la passion ou
Raviole au crémeux d'Anjou, jus d'échalote*

**

*Dos de cabillaud skrei façon aioli ou
Filet de volaille de Loué en deux textures ou*

Foie de bœuf au poivre, jus perlé

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 80 €

avec accord mets et vins 98 €

*Servi pour l'ensemble de la table
(de 12h00 à 13h00 et de 19h30 à 20h30)*

L'artichaut et foie gras mi-cuit

**

Gravlax de truite fario

**

Lotte rôtie, lentilles beluga, émulsion au Porto blanc

**

Granité ananas-gingembre

**

Côte et rognon d'agneau

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Retour du Marché 38 €

(Sauf jours fériés)

Plats du moment proposés par le maître d'hôtel

Entrée, Plat, Dessert

ou

Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 32 €