

# MENU



## Entrées

Royale de foie gras, crémeux artichaut, fèves à la sarriette, gressins et ventrèche de *Noir de Bigorre* - 17€

--

★ Sardines de nos côtes en rillettes et grillées, caviar d'aubergine et glace basilic - 19€

--

Le saumon fumé par nos soins puis travaillé à la flamme, sablé parmesan/citron, fenouil en textures et lait de concombre - 19€

--

Crème d'asperges blanches de *Razines*, langoustines en fine gelée et tartare aux aromates - 22€

--

★ Le jambon *Noir de Bigorre* affiné 20 mois - 16€

## Plats

★ Le thon rouge de *St Jean de Luz* juste snacké, polenta au chorizo ibérique, condiment olive noire et sorbet piquillos - 28€

--

★ Le canard de *Challans* au sang travaillé en trois façons, légumes printaniers et hollandaise à l'ail noir - 31€

--

Le ris de veau rôti aux coques et cecina, mousseline de patate douce fumée, amandines nouvelles confites - 39€

--

Le pigeonneau royal *Maine Anjou* à partager à deux - 58€

--

Notre suggestion végétarienne de saison - 24€

## Fromages

Brie de *Meaux* mousseux au miel, poires tapées au safran - 13€

--

Sélection de fromages affinés par la laiterie *Gilbert* - 13€

## Desserts

★ La fraise de *Chouzé sur Loire* travaillée, crémeux chocolat blanc / basilic, sablé vanille et sorbet rhubarbe - 13€

--

★ Le tout chocolat noir - 13€

--

L'éclair passion/mangue, sorbet Mojito - 13€