



MENU



Entrées

Foie gras de canard mi cuit, crème froide de maïs doux,
brioche toastée et condiment pêche-verveine - 18€

--

★ Poulpe grillé, caviar d'aubergine fumé, condiment tomate-abricot - 19€

--

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

--

Langoustines croustillantes au basilic, tomates travaillées à la flamme,
parfait au chèvre de Sainte Maure et pesto - 22€

--

★ Le jambon de 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 - 29€

--

★ La bavette de Rouge des Prés marinée 5 jours et cuite 25 heures,
carottes travaillées et hollandaise à l'ail noir - 29€

--

Le ris de veau poêlé, petits pois, shiitake de Razines, abricots rôtis
et sabayon au citron confit - 39€

--

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

--

Notre suggestion végétarienne de saison - 25€

Fromages

Tomme de brebis crouillante, mousse de poivron rouge,
pickles de courgette et siphon ciboulette 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 chocolat noir en ganache et croustillant, citron vert et glace au sésame noir - 13€

--

Avocat et framboise, feuilleté caramélisé et sorbet fromage blanc-citron vert - 13€

