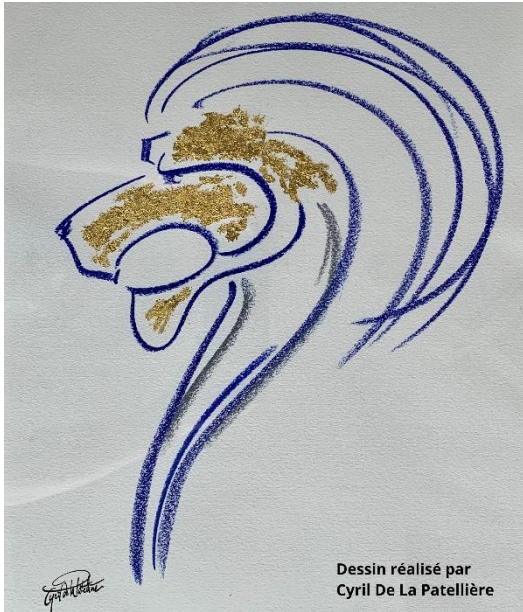




MENU SAVEURS

42€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
Starter, main course, cheese* OR dessert

50€ Entrée, plat, fromage* & dessert
Starter, main course, cheese* & dessert

58€ Entrée, Poisson, Viande, Fromage* OU Dessert
Starter, fish course, meat course, cheese* OR dessert

* 3 morceaux de fromages * 3 pieces of cheese
(chèvre, vache & brebis)

Fromages affinés par Quentin Fromager
Vice-champion de France des fromagers 2019

..... LES ENTREES / STARTERS

Gravelax de Rumsteck de bœuf, crème de café, salade de carotte/gingembre
Beef rump steak gravlax, coffee cream, carrot/ginger salad

Cannelloni de radis « blue meat » à la Rillettes de Silure de Loire avec moutarde d'Orléans et citron vert, sorbet ratatouille
Radish cannelloni with Loire catfish rillettes and Orleans mustard and lime, ratatouille sorbet

Gaspacho de tomates à l'huile d'olive Extra vierge « Bio », gravelax de bar à la betterave, coulis de vinaigrette de fraises
Tomato gazpacho with organic extra virgin olive oil, sea bass gravlax with beetroot, strawberry vinaigrette coulis

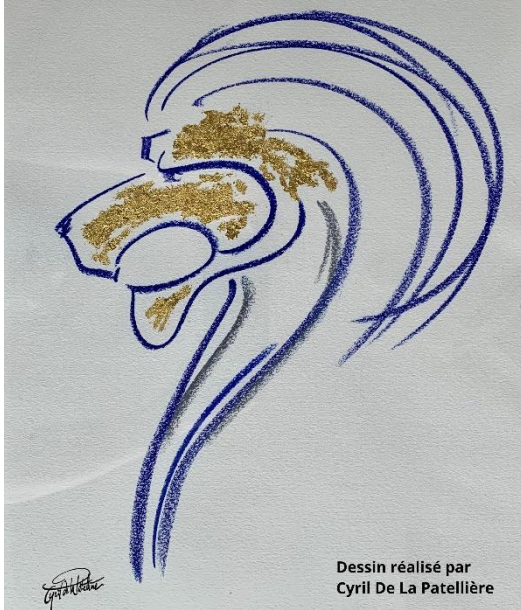
..... LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE

Silure de Loire confit, rhubarbe pochée aux épices, écrasé de pomme de terre/avocat/Haddock, sauce condimentée
Confit of Loire catfish, poached rhubarb with spices, mashed potato/avocado/Haddock, condiment sauce

Travers de porc aux deux cuissons, langoustines, caviar d'aubergine, melon rôti, gel d'orange jus à la lavande
Twice-cooked pork ribs, langoustines, eggplant caviar, roasted melon, orange gel, lavender jus

Bœuf rôti et fumé, foie gras poêlé, oignon Roscoff brûlé en aigre doux, gel et pickles de framboises, copeaux de tome de brebis, polenta de maïs aux olives vertes, sauce au vin rouge (suppl. 8€)
Roast and smoked beef, pan-fried foie gras, Roscoff onion burnt in sweet and sour sauce, raspberry pickles and jelly, shavings of ewe's tomme, corn polenta with green olives, red wine sauce (Extra 8€)



LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE
DE QUENTIN FROMAGER : VICE-CHAMPION DE
FRANCE DES FROMAGERS 2019

Prix à la carte : 4 morceaux / 4 pieces
10.50 €

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT
DE REPAS

DESSERTS ARE TO BE ORDERED AT THE
BEGINNING OF THE MEAL

..... DESSERTS A LA CARTE 12€

Rêverie de framboise en gelée, myrtille en purée, fraîcheur d'aloé vera, croquant de meringue, crème de citron

Raspberry jelly, blueberry purée, fresh aloe vera, crunchy meringue, lemon cream

Façon Tropicane :

Brioche maison à la fleur d'oranger, jaune d'œuf confit, crème de lait, crème mousseline « Bois de chêne », caviar d'orange

Tarte Tropicane style :

Homemade brioche with orange blossom, candied egg yolk, milk cream, "oak wood" mousseline cream, orange caviar

Bavarois mirabelles, billes et gel de melon, ganache vanille, sablé aux poivrons

Mirabelle plum bavarois, melon balls and gel, vanilla ganache, pepper shortbread

.....

Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande

Report your food intolerances and allergies when ordering

Pour les intolérances et autres allergies, la liste des allergènes est disponible sur demande

For allergies and intolerances, the allergen menu is available upon request

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable