



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

Déclinaison d'asperges, tartare de champignons et poisson fumé, vinaigrette de fraises, huile d'algue
Asparagus, mushroom and smoked fish tartar, strawberry vinaigrette, seaweed oil

.....

LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE

Silure de Loire confit aux épices en croûte d'agrumes, potage de poireaux/pomme de terre fumé, œufs de harengs fumés, siphon d'ail des ours
Loire catfish confit with spices in a citrus crust, smoked leek/potato soup, smoked herring roe, wild garlic siphon

Paleron de bœuf en deux cuissons, carotte pommade et carottes aux épices, sauce à l'anguille fumée
Two-cooked chuck of beef, carrot pomade and spiced carrots, smoked eel sauce

Gigot d'agneau cuit doucement en croûte de pain, caviar d'aubergine à l'huile fumée, asperge verte à l'ail des ours, condiment de kumquat, jus d'agneau, sorbet ratatouille (Suppl.8€)
Slowly cooked roast lamb in a bread crust, aubergine caviar with smoked oil, green asparagus with wild garlic, kumquat condiment, lamb jus, ratatouille sorbet (Extra.8€)



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

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€

Abricots pochés sous-vide au miel et curry, gel de cassis, caviar de pamplemousse, glace miel/curry, croustillant de coco

Poached apricots with honey and curry, blackcurrant gel, grapefruit caviar, honey/curry ice cream, coconut crisp

Les trois souffles : fraîcheur de fraises, parfum d'olives vertes, brume citron vert

The three souffles : fresh strawberries, fragrant green olives, lime mist

Moelleux chocolat/noisette, mousse chocolat au piment d'Espelette, perle du Japon façon riz au lait, sorbet artichaut

Chocolate and hazelnut teacake, chocolate mousse with Espelette chilli, tapioca style rice pudding, artichoke sorbet

.....

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