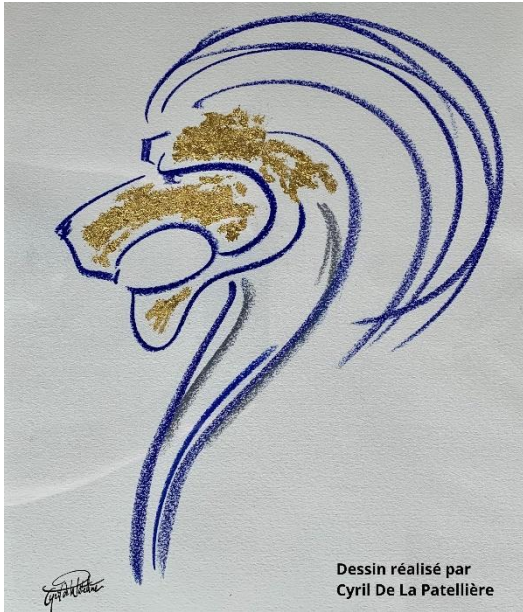




MENU SAVEURS

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 cabillaud à la betterave, coulis de vinaigrette de fraises
Tomato gazpacho with organic extra virgin olive oil, gravlax of cod fillet with beetroot, strawberry vinaigrette coulis

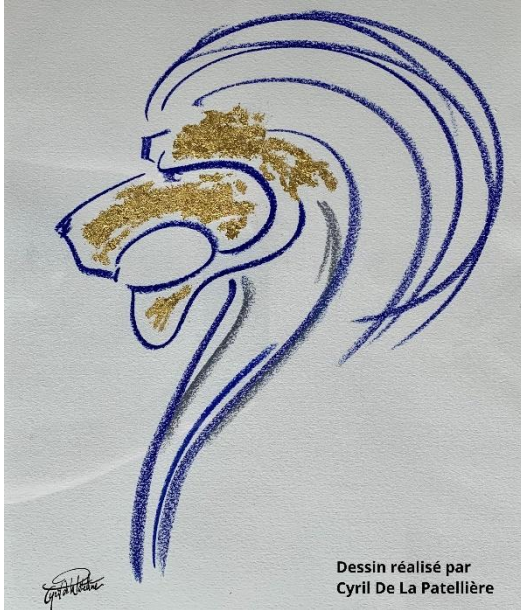
..... LES PLATS / HOT DISHES

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

Ballotine de suprême de pintade, aubergine/courgette comme un millefeuille, abricot rôti, jus aux feuilles de tagette Mandarine
Ballotine of guinea fowl supreme, eggplant and zucchini like a millefeuille, roasted apricot, juice with tagette leaves Mandarin

Boeuf rôti et fumé, foie gras poêlé, oignon Roscoff brûlé en aigre doux, confit et gel de cerise, 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, cherry confit and jelly, shavings of ewe's tomme, corn polenta with green olives, red wine sauce (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€

Bavarois mirabelles, billes et gel de melon, ganache vanille, sablé aux poivrons
Mirabelle plum bavarois, melon balls and gel, vanilla ganache, pepper shortbread

Eveil végétal :

Panna cotta au thé matcha, gel de myrtille poivré, ganache montée citron, nectarine fraîche,
tuile au charbon végétal

Eveil végétal:

*Matcha tea panna cotta, peppery blueberry gel, lemon ganache, fresh nectarine, vegetable
charcoal tuile*

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