



A LA CARTE

.....

LES ENTREES / STARTERS

- Gravelax de Rumsteck de bœuf, crème de café, salade de carotte/gingembre 18€
Beef rump steak gravlax, coffee cream, carrot/ginger salad
- Déclinaison d'asperges, tartare de champignons et poisson fumé, vinaigrette de fraises, huile d'algue 18€
Asparagus, mushroom and smoked fish tartar, strawberry vinaigrette, seaweed oil
- Cannelloni de radis « blue meat » à la Rillettes de Silure de Loire 18€
 avec moutarde d'Orléans et citron vert, sorbet ratatouille
Radish cannelloni with Loire catfish rillettes and Orleans mustard and lime, ratatouille sorbet

.....

LES PLATS / HOT DISHES

- ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE 20€
- Silure de Loire confit aux épices en croute d'agrumes, œufs de harengs fumés, 28€
 potage de poireaux/pomme de terre fumé, 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, 28€
 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, 33€
 asperge verte à l'ail des ours, condiment de kumquat, jus d'agneau, sorbet ratatouille
Slowly cooked roast lamb in a bread crust, aubergine caviar with smoked oil, green asparagus with wild garlic, kumquat condiment, lamb jus, ratatouille sorbet



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