



## 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*
- 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*
- Gaspacho de tomates à l'huile d'olive Extra vierge « Bio », gravelax de 18 €  
 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 20 €
- Silure de Loire confit, rhubarbe pochée aux épices, écrasé de pomme de 28€  
 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, 28 €  
 melon rôti, gel d'orange, jus à la lavande  
*Twice-cooked pork ribs, langoustines, eggplant caviar, roasted melon, orange gel, lavender jus*
- Boeuf rôti et fumé, foie gras poêlé, oignon Roscoff brulé en aigre doux, 33 €  
 pickles et gel de framboise, copeaux de tomme de brebis, polenta de maïs  
 aux olives vertes, sauce au vin rouge  
*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*



## 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 Tropicienne :

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

Tarte Tropicienne 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*