



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

A LA CARTE

.....

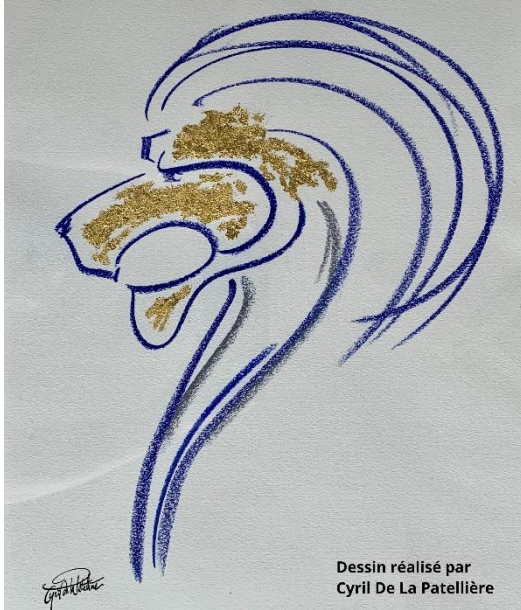
LES ENTREES / STARTERS

- Pressé de volaille et Foie gras aux saveurs de champignon, taboulé de boulgour 18€
aux pickles de légumes d'automne, vinaigrette de jus réduit
Terrine of poultry and foie gras with mushroom flavours, bulgur wheat tabbouleh with autumn vegetable pickles, reduced juice vinaigrette
- La St Jacques Façon boudin aux arômes de champignons, Endivette confite 18€
sur vinaigrette d'automne, gel d'agrumes
Scallops Boudin style with mushroom aromas, confit endivette on vegetable vinaigrette, citrus gel
- 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, haricot coco Paimpol et fenouil, bisque de langoustine, 28€
condiment de chorizo
Confit of Loire catfish, "Paimpol" bean and fennel, langoustine bisque, chorizo condiment
- Boeuf rôti et fumé, foie gras poêlé, oignon Roscoff brûlé 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
- 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



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€

Du verger au potager : aux saveurs vanille et aneth, caramel soufflé
From orchard to vegetable garden: with vanilla flavors and dill, puffed caramel

Mousse chocolat/tonka, crémeux de chou-fleur, caviar de poire, crumble cacao/ fleur de sel, pétale de chocolat blanc/cacao
Chocolate/tonka mousse, creamy cauliflower, pear caviar, cocoa/sea salt crumble, white chocolate/cocoa petal

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

.....

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