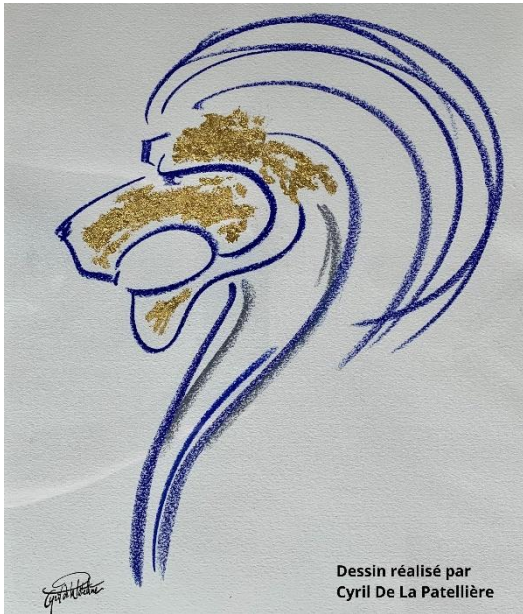




MENU SAVEURS

42€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
Starter, main course, cheese* OR dessert

50€ Entrée, plat, fromage* et dessert
Starter, main course, cheese* and dessert

60€ 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) (goat, cow, and sheep)
Fromages affinés par Quentin Fromager
Vice-champion de France des fromagers 2019

..... LES ENTREES / STARTERS

Pressé de volaille et Foie gras aux saveurs de champignon, taboulé de boulgour 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

Ceviche de bar, gelée de pomme/concombre/kiwi, siphon de yaourt grecque à la menthe, glace guacamole : kiwi/avocat, tuile aux sésames

Sea bass ceviche, apple/cucumber/kiwi jelly, Greek yogurt with mint, guacamole ice cream: kiwi/avocado, sesame tuile

Gaspacho de tomates à l'huile d'olive Extra vierge « Bio », tartare de thon à la betterave, coulis de vinaigrette de fraises

Tomato gazpacho with organic extra virgin olive oil, tuna gravlax 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

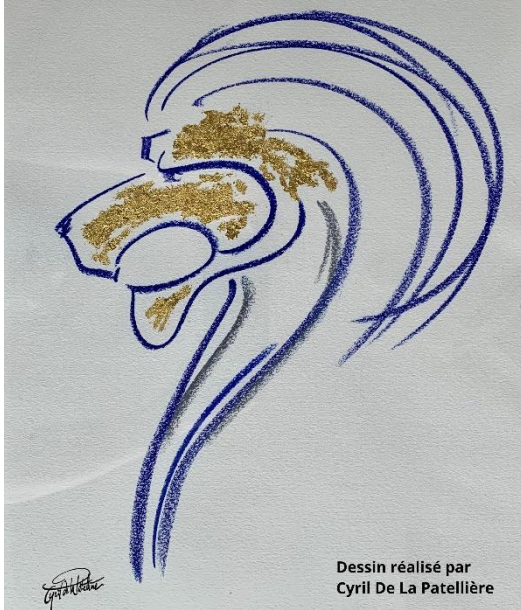
Confit of Loire catfish, poached rhubarb with spices, mashed potato/avocado/Haddock, condiment sauce

Bœuf rôti et fumé, foie gras poêlé, oignon Roscoff brûlé en aigre doux, gel et pickles de framboises, 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, raspberry pickles and jelly, shavings of ewe's tomme, corn polenta with green olives, red wine sauce (Extra 8€)

Travers de porc aux deux cuissons, langoustines, caviar d'aubergine, 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€

Figue fraîche, mousse de cresson, passion, gelée de fleur
Fresh fig, watercress mousse, passion fruit, flower jelly

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