

Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 57 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Asperges blanches cuites et crues, Saumon fumé et orties en émulsion froide
Pressé de volaille d'Ancenis dans son pain de mie légèrement toasté, Chutney de rhubarbe et roquette*

Poissons : 30 €

*Barbue rôtie au beurre, Mousseline carottes - gingembre, Pak-choï et salade d'herbes fraîches
Bar de nos côtes cuit sur sa peau, Gnocchis en verdure et broccolini, Beurre blanc safrané*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier laqué au miel, Crumble de pignons de pin,
Pomme de terre fondante et tartelette à l'oignon
Selle d'agneau farcie à l'ail des ours, Sucrine braisée et petits pois en textures*

Supplément fromage : 12 €

Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

*Noix de coco en dacquoise, Mousse et crémeux, Mangue fraîche, Glace passion
Galet vanille tonka, Biscuit cuillère et pâte sucrée croustillante, Déclinaison autour de la fraise*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %