

## Menu de Saveur

49 €

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif  
Mise en bouche*

### *Pour débiter*

Foie gras de canard mi- cuit | anguille fumée | rhubarbe confite | gelée d'hibiscus | moutarde au moût de raisin

Ou

Tourteau Dormeur de Bretagne en cannelloni de daïkon | coulis de cresson | segment de citron | caviar de Sologne

### **Ensuite**

Poisson de pêche Française du moment | légumes de printemps « jardin d' Eric Roy » | jus de coquillages et safran du Val de Loire

Ou

Jarret de veau cuit doucement 24 heures | petit pois | oignons nouveaux | asperge verte | ail des ours | jus de veau à l'oignon doux

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Supplément 11€

\*\*\*\*\*

### **Pour finir**

Dessert au choix à la carte (*Les desserts sont à choisir en début de repas*)

Ou

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*Mignardises*

## Menu du Sel au Sucre

67 €

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif  
Mise en bouche*

### Pour débiter

Langoustines de Bretagne rôties au Kari Gosse | asperges  
blanches de région rôties | pressé de tête à la crème  
aigrelette

### Ensuite

Demi-Homard de Bretagne | crémeux choux fleur  
| épinards jeunes pousses | pate de citron confit | poudre  
de lard

### Puis

Poisson noble de pêche Française du moment | brocolis |  
asperges vertes | poutargue | sabayon oseille

### Ou

Bœuf Français « race Limousine » | blette farcie à la  
moelle | pomme de terre boulangère revisitée | sauce  
Bordelaise

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*Supplément 11€*

\*\*\*\*\*

### Pour finir

Dessert au choix à la carte (*Les desserts sont à choisir en début  
de repas*)

Ou

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*Mignardises*

## Menu Dégustation

87 €

*(Ceci est un menu dégustation, proposé uniquement pour l'ensemble de la table)*

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif  
Mise en bouche*

Céviché de langoustines | citron vert | caviar de Sologne

\*\*\*\*\*

Tourteau Dormeur de Bretagne | en cannelloni de daïkon  
| coulis de cresson | segment de citron | caviar de Sologne

\*\*\*\*\*

Demi-Homard de Bretagne | crémeux choux fleur  
| épinard jeune pousse | pate de citron confit | poudre de  
lard

\*\*\*\*\*

Poisson noble de pêche Française du moment | brocolis |  
asperges vertes | poutargue | sabayon oseille

\*\*\*\*\*

Ris de veau rôti au beurre demi-sel | légumes de Touraine  
« d'Eric Roy » | jus de veau

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Supplément 11€

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte *(Les desserts sont à choisir en  
début de repas)*

Ou

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*Mignardises*

# La carte

## Les Entrées :

Foie gras de canard mi- cuit | anguille fumée | rhubarbe confite | gelée d'hibiscus | moutarde au moût de raisin  
24 €

Tourteau Dormeur de Bretagne en cannelloni de daïkon | coulis de cresson | segment de citron | caviar de Sologne  
26 €

Langoustines de Bretagne rôties au Kari Gosse | asperges blanches de régions rôties | pressé de tête à la crème aigrelette  
26 €

Demi-Homard de Bretagne | crémeux choux fleur | épinards jeunes pousses | pate de citron confit | poudre de lard  
32 €

## Les Plats :

Jarret de veau cuit doucement 24 heures | petit pois | oignons nouveaux | asperge verte | ail des ours | jus de veau à l'oignon doux  
28 €

Bœuf français « race Limousine » | blette farcie à la moelle | pomme de terre boulangère revisitée | sauce Bordelaise  
32 €

Poisson noble de pêche Française du moment | brocolis | asperges vertes | poutargue | sabayon oseille  
32 €

Ris de veau rôti au beurre demi-sel | légumes de Touraine « d'Eric Roy » | jus de veau  
38 €

Homard de Bretagne entier et décortiqué juste rôti | inspiration du moment  
42 €

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs  
11 €

\*\*\*\*\*

### Les Desserts :

Dessert autour de notre terroir, entre Loire, vigne et forêt  
16€

Citron jaune en coque de chocolat blanc | citron confit  
| biscuit | poivre timut | sorbet citron et thym 16 €

Fraises gariguettes en deux façons | fuseau basilic |  
panacotta à la vanille Bourbon | sorbet fraise balsamique  
noir 16 €

Chocolat Valrhona | crémeux chocolat framboises |  
croustillant caramel | sorbet framboises et poivron rouge  
16 €

*Mignardises*

Menu Enfant 18 €

Foie gras terrine nature | plat sur demande | dessert au  
choix

*Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée chaque  
mois*

*Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et  
composée uniquement de produit frais.*

*Ainsi en cas de problème d'approvisionnement nous vous  
informerons des modifications susceptibles d'être apportées.*

*Les prix s'entendent en euros, prix net, service compris.*

*Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande.*