

Menu de Saveur

49 €

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

Pour débiter

Foie gras de canard mi cuit | fine gelée de pêche blanche |
confit de pêche au sureau | fleurs du moment | toast grillé

Ou

Araignée de mer | tube de pain croustillant | crémeux de
fenouil | écume de citron | huile d'argan | sorbet fenouil
badiane

Ensuite

Poisson de pêche Française | légumes de printemps
jardin d'Eric Roy | beurre de yuzu

Ou

Paleron de veau cuit doucement, 36 heures | panais de
région | champignons de Paris | noisettes | jus à la
cardamome noire

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 | fleur de courgette farcie de faisselle de chèvre « la Cabinette » et condiments | bouillon vert aux herbes fraîches | purée de courgette montée à l'huile d'olive

Ensuite

Demi homard de Bretagne | petite salade de haricots verts et jeunes pousses | cassis frais | tuile de sarrasin | jus de homard corsé

Puis

Poisson noble des côtes françaises | artichauts poivrade et camus | coco de Paimpol | fumet de poisson au safran du Val de Loire

Ou

Canon d'agneau | aubergines d'Éric Roy déclinées | purée d'aubergines fumées au sarment de vigne | croute d'olives noires | pastilla d'épaule d'agneau aux épices douces | harissa maison | jus d'agneau

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*

Fleur de courgette farcie de faisselle de chèvre « la Cabinette » et condiments | bouillon vert aux herbes fraîches | purée de courgette montée à l'huile d'olive

Araignée de mer | tube de pain croustillant | fenouil | écume de citron | huile d'argan | sorbet fenouil badiane

Demi homard de Bretagne | petite salade de haricots verts et jeunes pousses | cassis frais | tuile de sarrasin | jus de homard corsé

Poisson noble des côtes françaises | artichauts poivrade et camus | coco de Paimpol | fumet de poisson au safran du Val de Loire

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

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 | fine gelée de pêche blanche
| confit de pêche au sureau | fleurs du moment | toast
grillé 24 €

Araignée de mer | tube de pain croustillant | crémeux de
fenouil | écume de citron | huile d'argan | sorbet fenouil
badiane 26 €

Langoustines | fleur de courgette farcie de faisselle de
chèvre « la Cabinette » et condiments | bouillon vert aux
herbes fraîches | purée de courgette montée à l'huile
d'olives 26 €

Demi homard de Bretagne | petite salade de haricots verts
et jeunes pousses | cassis frais | tuile de sarrasin | jus de
homard corsé | 32 €

Les Plats :

Paleron de veau cuit doucement, 36 heures | panais de
région | champignons de Paris | noisettes | jus à la
cardamome noire 28 €

Canon d'agneau | aubergines d'Éric Roy déclinées |
purée d'aubergines fumées au sarment de vigne | croute
d'olives noires | pastilla d'épaule d'agneau aux épices
douces | harissa maison | jus d'agneau 32 €

Poisson noble des côtes françaises | artichauts poivrade et
camus | coco de Paimpol | fumet de poisson au safran du
Val de Loire 32 €

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

Riz à l'impératrice à la noix de coco | déclinaison de
myrtille | tuile caramel | sorbet noix de coco 16 €

Cabosse de cacao | mousse gianduja | cœur coulant
framboise | sorbet poivron rouge framboise 16 €

Déclinaison autour du citron | biscuit au baie de genièvre
| crémeux citron | granité citron vert basilic | sorbet
citron thym 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.