



CARTE

Pressé de lapereau aux herbes au parfum de noisettes 18 €

Saumon gravlax, tartare de lentilles, crème citronnée 18 €

Foie gras de canard maison, marmelade pommes et figues 24 €

Salade de langoustines rôties aux tomates confites au basilic 24 €

Dos de merlu, blé et poivrons confits, jus crémé de crustacés 18 €

Dos de lieu jaune rôti à l'embeurré de choux au beurre blanc 25 €

Agneau fermier de l'Aveyron aux haricots cocos, jus à la sauge 34 €

Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse 30 €

Ris de veau doré aux blettes en croûte de noix et jus au Porto 38 €

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Galet de la Loire farci aux fruits secs 7.50 €

Chariot de fromages frais et affinés 12.50 €

Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace 13.50 €

Croquant au sarrasin, chocolat blanc et poire vanillée 12 €

Pavlova aux raisins et aux myrtilles 11.50 €

Délice au chocolat noir épice et aux agrumes 11.50 €

Prix nets et service compris