



CARTE

- Œuf bio parfait à 64°C, champignon, magret séché, tuile de pain 18 €
- Rémoulade de saumon fumé maison à la pomme Granny Smith 18 €
- Foie gras de canard maison, chutney aux pommes et aux raisins 24 €
- Salade d'anguilles de Loire rissolées en vinaigrette ailée 24 €
-
- Croustillant de cabillaud à l'embeurré de choux au beurre blanc 21 €
- Dos de merlu, fondue de fenouil, sauce à la badiane 18 €
- Noix de Saint Jacques dorées au panais et au cresson 24 €
-
- Pigeonneau rôti, butternut, girolles, châtaignes, jus corsé 34 €
- Ris de veau doré aux blettes, jus au Porto 38 €
- Pavé de bœuf, champignons et butternut, sauce vineuse 30 €
- (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 €
- Tarte tiède au chocolat et au praliné 12 €
- Le tout citron 11.50 €
- Tuile vanillée aux poires caramélisées 11.50 €

Prix nets et service compris