



CARTE

- Oeuf 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 de langoustines rôties aux clémentines 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, chanterelles, 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