



CARTE

Saumon gravlax, fenouil, crème à l'aneth 18 €

Taboulé de crevettes au gaspacho....18 €

Foie gras de canard maison, marmelade de fruits de saison 24 €

Mesclun de langoustines rôties à l'orange 24 €

Dos de bar rôti à l'embeurrée de choux au beurre blanc 26 €

Anguilles aillées persillées, fondue de tomates 29 €

Dos de merlu, blé, jus crémé de crustacés 18 €

Pigeonneau rôti, crumble aux amandes, jus corsé 34 €

Ris de veau doré aux carottes multicolores, jus au Porto 38 €

Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse 32 €

(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 à la pistache, sorbet cerise 13.50 €

Crèmeux au chocolat et aux poires 12 €

Duo ananas / coco 11.50 €

Moelleux aux poires caramélisées 11.50 €

Prix nets et service compris