



CARTE

Saumon gravlax, salade de jeunes pousses, crème à l'aneth 18 €

Foie gras de canard maison, confit de mangue poivrée 24 €

Mesclun de langoustines et de Saint Jacques dorées aux clémentines 24 €

POISSON SAUVAGE DU BASSIN DE LA LOIRE (suivant la pêche)

Dos de sandre rôti à l'embeurrée de choux au beurre blanc 28 €

Dos de dorade royale, fondue de fenouil, sauce vierge aux agrumes 18 €

Pigeonneau, chou rouge confit aux figues, jus corsé 34 €

Ris de veau doré aux blettes, 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 chocolat/noisette 13.50 €

Délice à la noix de coco aux fruits exotiques 12 €

Pruneaux à l'Anjou rouge, riz au lait 11 €

Meringue aux framboises à l'eau de rose 13 €

Prix nets et service compris