

LA CARTE

LES ENTREES....

Velouté froid de lentilles, champignons, crème d'ail des ours* (Végétarien)	10 €
Rillettes de Sandre* aux herbes	10 €
Gravelax de maigre à la betterave, crème de saké	14 €
Asperges blanches*, œuf mollet, émulsion citron, parmesan (Végétarien)	14 €
Foie-gras de canard à la fève de Tonka, coulis chocolat aux épices et croustillant	18 €
Cameron en Kadaïf, mayonnaise à l'encre de sèche, salade fenouil-estragon	18 €

LES POISSONS

Thon rouge et vinaigrette citronnelle (Acc. menu découverte)	13 €
Cabillaud poché au thé, dans son bouillon (Acc. menu bistronome)	17 €
Filet de St Pierre, beurre de safran, artichaut Barigoule et sa mousseline	23 €

... ET VIANDES....

Porc élevé sur paille mariné à la bière, cuisson basse T° (Acc. menu découverte)	13 €
Côtelettes d'agneau à la crème d'ail et gingembre (Acc. menu bistronome)	17 €
Rib's de bœuf, sauce barbecue de l'Anjou, Et Frites de polenta aux noix de pecan et crème de foin	23 €

...FORMULE VEGETARIENNE

Entrée (vég.) + Farandole + Dessert	25 €
Farandole de nos légumes et accompagnements (vég.)	13 €

SUGGESTIONS...

!! Selon les arrivages et l'inspiration de notre chef..

Entrée.....	14 €
Plat.....	17 €
Dessert.....	11 €

Prix net TTC

*Les produits ou recettes signalés * sont de notre terroir*

Menu Découverte

Entrée - plat - dessert (ou duo de fromage) 25 € ttc

ENTREES

Velouté froid de lentilles de Loire, champignons de Paris

Et crème d'ail des ours* (Végétarien)

Ou

Rillettes de Sandre* au fromage blanc

Ou

Jambon-macédoineRevu...

PLATS

Stroganoff de bœuf aux herbes fraîches

Ou

Thon rouge et vinaigrette citronnelle

Ou

Porc élevé sur paille mariné à la bière, cuisson basse T°

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de patate douce et pommes de terre grenailles

Menu Bistronome

Entrée - plat - dessert (ou duo de fromages) 33 € ttc

ENTREES

Œuf cocotte aux escargots de Mouliherne*

Ou

Asperges blanches*, œuf mollet, émulsion au citron et parmesan

Ou

Gravelax de maigre à la betterave crème de saké

PLATS

Ris de veau aux agrumes

Ou

Cabillaud poché au thé, dans son bouillon

Ou

Côtelettes d'agneau à la crème d'ail et gingembre

ACCOMPAGNEMENTS

Purée fine de petit pois et carottes au curcuma

DESSERTS

Pour tous nos menus, faites votre choix parmi notre carte des desserts

*Prix net TTC Les produits ou recettes signalés * sont de notre terroir*

Menu Terroir

Entrée - plat - *spoom* - dessert (ou plateau de fromages) 43 € ttc

Entrée - plat - *spoom* - plateau de fromages - dessert 48 € ttc

ENTREES

Foie-gras de canard a la fève de Tonka, coulis chocolat aux épices et son croustillant

Ou

Cameron en Kadaïf, mayonnaise à l'encre de sèche et salade de fenouil a l'estragon

PLATS

Rib's de bœuf, sauce barbecue de l'Anjou,
Frites de polenta aux noix de pecan et crème de foin

Ou

Filet de St Pierre, beurre de safran, artichaut Barigoule et sa mousseline

SPOOM

Glace rhum raisin, rhum Diplomatico et chantilly café

DESSERTS

*Pour tous nos menus, faites votre choix parmi
Notre Carte des desserts*

...Formules Lunch...

Entrée + plat - ou - plat + dessert

+ 1 verre de vin (ou ½ eau minérale) + 1 café

(Uniquement pour le déjeuner – Sauf le Dimanche)

23 € ttc choix dans le menu DECOUVERTE

31 € ttc choix dans le menu BISTRONOME

41 € ttc choix dans le menu TERROIR

Prix net TTC

Les produits ou recettes signalés * sont de notre terroir

Fromages et Desserts

A insérer dans nos menus, ou tarifs à la carte

FROMAGES

*Parmi la sélection de notre maître fromager affineur, **M.O.F.**, Xavier Thuret*

-Duo de fromages

7 €

Ou

-Plateau de fromages

13 €

DESSERTS

« Redécouvrez les grands classiques revisités »

-Tarif unique

11 €

-Mi-cuit au caramel laitier, tuile au chocolat et coulis à la passion*

Ou

-«la ruche »

Crèmeux au citron-Yuzu, pop corn, glace miel, coulis coriandre et chocolat blanc

Ou

-Vacherin de glace aux baies roses sur soupe glacée kiwi-concombre

Ou

-Tartelette d'Irish coffee, chantilly café, ganache chocolat et cœur whisky

Ou

-Parfait glacé pomme verte, pâtissière de caramel et biscuit moelleux de chocolat

Ou

À partager...

-Crêpes Suzette

*Préparées en salle **uniquement à partir 2 personnes***

28 € (tarif pour 2 pers.)

(Avec supplément 2 € /pers. menu Terroir)

(Avec supplément 4 € /pers. menu Bistronome)

(Avec supplément 6 € /pers. menu Découverte)

Prix net TTC

Les produits ou recettes signalés * sont de notre terroir

Carte Enfant (-12 ans)

Entrée ou dessert 5 € ttc / Plat 9 € ttc

Formules

Entrée + plat ou plat + dessert 13 € ttc

Entrée + plat + dessert 17 € ttc

ENTREES

Gravelax de Maigre à la Betterave

Ou

Foie-gras maison* à la fève de Tonka

Ou

Asperges blanches et crème au citron

PLATS

Thon rouge

Ou

Strogonoff de bœuf

Ou

Côtelettes d'agneau

Accompagnements

Légumes de saison et pommes de terre

DESSERTS

Crêpe sucre-beurre*

Ou

Soupe de Kiwi- concombre

Ou

Glace 2 boules et chantilly

(Chocolat, vanille, mangue, café, Barba papa Rhum raisin,
Framboise, cassis, citron vert, noix de coco)

Ou

Duo de fromages

***« Merci !! À tous nos vignerons et partenaires privilégiés ;
Combiér, Veuve Amiot, Bouvet Ladubay, Langlois-Château, ...
Et tous les autres acteurs locaux. »***