

La Carte

LES ENTREES....

Ile flottante à la cardamome sur crème de courge Végétarien*	10 €
Poireau « brulé » vinaigrette, rillettes de sardine Possibilité Végétarien	10 €
Tataki de bœuf, bouillon citronnelle et coriandre	14 €
Gravlax de saumon à l'aneth et pickels de radis	14 €
Marbré de foie-gras et lieu jaune fumé, Gelée de Granny Smith	18 €
Mille feuilles de courge et émietté de crabe, bisque d'étrilles	18 €

LES POISSONS

Pavé de truite des Pyrénées, sauce de betterave aigrelette	13 €
La pêche du chef – poisson du moment	17 €
Hot dog de daurade sébaste, sauce tartare et mini-légumes glacés	23 €

ET VIANDES....

Effiloché de canard confit et petits oignons, jus au thym	13 €
Pavé de paleron de veau mariné au tandoori	17 €
Filet de bœuf des Pays de Loire* (env. 160 gr.), gaufre de pommes de terre,	
Purée d'échalotes confites au vin rouge, et perles truffées	23 €

FORMULE VEGETARIENNE

Entrée + Farandole + dessert = 25 €

Farandole de légumes et accompagnements (steak de soja à la demande) = 13€

SUGGESTIONS....

A l'entrée	14 €
Au plat	17 €
Au dessert	11 €

Prix nets TTC

Les plats signalés par * 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 €
-Plateau de fromages	13 €

DESSERTS

Tarif unique 11 €

- Mi-cuit au caramel laitier*, tuile au chocolat et coulis kiwi
- Ou
- « After-Eight » revisité
- (Parfait au chocolat, streusel, sorbet menthe pastille, tuile chocolat)
- Ou
- Vacherin mandarine et pistache
- Ou
- Tarte tatin, à notre façon, sur sablé breton, glace au fromage blanc
- Ou
- Poire pochée aux épices, parfait glacé au réglisse

Ou à partager...

- Crêpes Suzette préparées en salle **uniquement pour 2 personnes *** 28 €
- (Avec supplément 2 € /pers. menu Terroir)
- (Avec supplément 4 € /pers. menu Bistronome)
- (Avec supplément 6 € /pers. menu Découverte)

Prix net TTC

Les plats signalés par * sont de notre terroir

Menu Découverte

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

ENTREES

Ile flottante à la cardamome sur crème de courge (Végétarien)*

Ou

Velouté glacé et salade de lentilles*, et viande de Grison
(Possibilité Végétarien)

Ou

Poireau « brulé » vinaigrette, rillettes de sardines (Possibilité
Végétarien)

PLATS

Pavé de truite des Pyrénées, sauce de betterave aigrelette

Ou

Effiloché de cuisse de canard confite et petits oignons, jus au
thym

Ou

Poitrine de porc confite au vin rouge de Loire

Accompagnements :

Purée de légumes de saison et Pommes grenailles façon
Sarladaise*

Desserts

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

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Tarif TTC*

Menu Bistrone

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

ENTREES

Panna cotta de chou fleur, taboulé de chou coloré et haddock
fumé

(Possibilité Végétarien)

Ou

Tataki de bœuf, bouillon citronnelle et coriandre

Ou

Gravlax de saumon à l'aneth et pickels de radis

PLATS

Pavé de paleron de veau mariné au tandoori cuisson basse T°

Ou

Pêche du jour « raisonnée » selon notre chef *Antoine Saumureau*

Ou

Pièce de poulet fermier de Russé* (bio) à la crème de foin

Accompagnements :

Poêlée de champignons et purée de courge

Desserts

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

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Tarif TTC*

Menu Terroir

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

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

ENTREES

Marbré de foie-gras de canard et lieu jaune fumé,
Gelée de Granny Smith et brioche

Ou

Mille feuilles de courge spaghetti et émietté de crabe au citron
vert, bisque d'étrilles

PLATS

Filet de bœuf des Pays de Loire* (env. 160 gr.), gaufre de
pommes de terre,

Purée d'échalotes confites au vin rouge, et perles truffées

Ou

Hot dog de daurade sébaste, sauce tartare et mini-légumes
glacés

SPOOM

Glace à la mirabelle, eau de vie de poire et chantilly

Desserts

Pour tous nos menus, faites votre choix parmi

Notre Carte des desserts

...Formules Affaires...

Entrée + plat - ou - plat + dessert

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

(Uniquement pour le déjeuner)

23 € ttc choix dans le menu DECOUVERTE

31 € ttc choix dans le menu BISTRONOME

41 € ttc choix dans le menu 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

Velouté de potiron et champignons *végétarien*

Ou

Foie-gras maison

Ou

Gravlax de saumon

PLATS

Pavé de truites pyrénéennes

Ou

Ballottine de volaille fermière *BIO*

Ou

Filet de bœuf

Accompagnements

Purée de légumes de saison et pommes de terre

DESSERTS

Crêpe Chantilly Chocolat

Ou

Tarte tatin

OU

Glace 2 boules et chantilly

(Chocolat, vanille, café, Fromage blanc, pistache

Framboise, fraise, citron vert, cacahuète)

Ou

Duo de fromage