



CARTE

Œuf bio parfait à 64°C, lentilles et cresson 18 €

Pressé de pintade aux raisins, pickles d'oignons rouges 18 €

Foie gras de canard maison, marmelade aux poires 24 €

Brochette de Saint Jacques grillées aux clémentines 24 €

Croustillant de cabillaud à l'embeurrée de choux au beurre blanc 21 €

Dos de merlu, butternut, châtaigne, émulsion au Savennières 18 €

Dos de lieu jaune rôti, risotto de céleri au persil plat 24 €

Pigeonneau rôti, crumble aux amandes, jus corsé 34 €

Ris de veau doré aux blettes, jus au Porto 38 €

Pavé de bœuf, champignons et céleri, 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 €

Crèmeux au chocolat et aux poires 12 €

Duo ananas / coco 11.50 €

Nougat glacé aux poires caramélisées 11.50 €

Prix nets et service compris