

~ LES ENTRÉES ~

17 €

Ravioles de langoustines cuites à la vapeur, servies avec une bisque parfumée au saté

Velouté de girolles à la cardamome blanche de Bali, crémeux de potiron au curcuma, espuma d'oignons caramélisés

Tataki de foie gras de Mme et M. Luciani, grillé minute, assaisonné d'une vinaigrette « gingembre huile sésame, baies sansho », rouleau de daïkon au vinaigre de riz, sauce teriyaki maison et son okonomiyaki

Huitres chaudes de Marina et Pierrick élevées dans le Golfe du Morbihan, juste pochées dans son jus monté au beurre de Timut du Népal, petit pain aux algues et farine de sarrasin cuit en vapeur (Suppl. 3 €)

~ LES POISSONS ~

25 €

Lotte braisée dans un bouillon de lait de coco, riz Thaï jasmin à l'encre de seiche, fricassée de légumes légèrement croquants

Filet de rouget barbet saisi sur la plancha, mousseline de pommes de terre montée à l'huile d'olive, croûte de condiments, sauce bouille safranée, sorbet piperade de poivron

Dashi de homard entier, décortiqué, rôti, sur son nid de vermicelle de navet et champignons shimeji (Suppl. 10 €)

LA CARTE ET LES MENUS D'AUTOMNE

proposés par le chef

Michel CUDRAZ

~ LES MENUS ~

MENU GOURMET 48 €

Au choix sur toute la carte en 4 services
AB, entrée, plat (poisson ou viande) et dessert

MENU GASTRONOMIQUE 56 €

Au choix sur toute la carte en 5 services
AB, entrée, plat (poisson ou viande)
fromage et dessert

MENU DÉGUSTATION 70 €

Au choix sur toute la carte en 6 services
AB, entrée, poisson et viande
fromage et dessert

MENU SURPRISE 92 €

en portions dégustations
de 9 services
choisis par le chef
Servi pour l'ensemble de la tablee
(pas après 12 h 30 et 20 h 30)

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 15 €

AB, plat et dessert en demi-portion
parmi certains plats de la carte

MENU LOCAVORE 29 €

en 4 services choisi par le chef
suivant les produits du marché,
servi du mercredi midi au samedi midi
AB, entrée, plat et dessert

MENU VÉGÉTARIEN 48 €

élaboré par le chef selon vos envies en 4 services
AB, entrée, plat et dessert

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

~ LES VIANDES ~

25 €

Pièce de bœuf Black Angus de Castille, purée de carotte au clou de girofle de Bali, carottes de couleur passées au beurre, espuma de pommes de terre à l'huile de truffe

Carré de cochon sans os, de la ferme de la Beurrerie, cuit à basse température pendant 12 heures et laqué, légumes du moment, jus réduit aux épices d'Asie

Pigeonneau royal du Haut Anjou en deux cuissons (Suppl. 5 €) :
– filet rôti dans une feuille de figuier du jardin
– cuisse braisée dans un jus parfumé à la coriandre du Vietnam et verveine citron du jardin
– fricassée de légumes, marrons et son sorbet mâche

~ CHARIOT DE FROMAGES ~

15 €

~ LES GOURMANDISES ~

15 €

Le Terroir Loiréen : Déclinaison sur la pomme
– en gratin, au sabayon verveine du Mexique (récolte du jardin)
– en sorbet, aux épices
– en clafoutis, avec du gingembre confit

Chou craquelin à la crème mascarpone de pralin de sésame noir, glace au thé matcha, guimauve au citron main de bouddha du jardin

Tarte sablée au chocolat bio Oriado (de la maison Valrhona 60 % de cacao), confit de poire, sorbet pain d'épices et orange

Sorbet maison accompagné de ses fruits frais du moment

La liste des allergènes est disponible sur demande

Boisson non comprise - Une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS