

## LES ENTREES

Galipettes des caves de Bourré, potimarron , graines de courge et Truffe du Richelais	28,00€
Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Croustillants de pieds de cochon, foie gras de canard, oignon doux de Roscoff et nori grillé	29,50€
Huîtres Gillardeau spéciales n°3 au caviar, radis et citron feuille	33,00€
Langoustines de nos côtes, oseille marinée, coings et amandes	35,00€

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Filet de veau* rôti au sautoir, Noix de St Règle, cresson et vinaigre fumé	46,00€
Pintade fermière de Challans cuisinée lentement, tomme de Touraine et truffe du Richelais	45,00€
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées, jeunes navets, ail des ours et fricassée de pieds bleus	98,00€ (pour 2 pers)

\* Origine : France

Prix TTC, service compris



## LES POISSONS, LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche	45,00€
Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet" et câpres liliput	47,00€
Rouget Barbet mariné au citron vert, biscuit moelleux et "bouillabaisse" safranée	43,00€
Cabillaud "Skrei" rôti au sarrasin, brocoli et "eau" de génépi	41,00€

## NOS FROMAGES

Plateau de fromages affinés, de nos terroirs et d'ailleurs	17,00€
--	--------

## LES DESSERTS

18,00€

*Pour éviter toute attente, les desserts sont à commander en début de repas*

Poire "Comice" de la maison Buron en granité, noix et truffe de Richelais	(supplément 5€)
Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet aux cassis frais	
Sorbets maison aux fruits frais	
Arlette au poivre rare de Madagascar, coings pochés et graines de courge	
Tarte fine à l'orange sanguine, amandes caramélisées et eau de fleur d'oranger	
Baba bouchon, ananas Victoria de la Réunion, vieux rhum et poivre rare de Madagascar	

Prix TTC, service compris

