

Entrées

Ravioles rôties au jus de cochon, chou rouge, pomme rubinette et jambon "Noir de Bigorre"	29,50€
Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Pieds de couteaux pochés à la berce, céleri branche et "Sauce Huître"	31,00€
Croustillants de pied de cochon, foie gras de canard, oignons doux de Roscoff et Nori grillé	32,00€
Sablé aux cèpes de pays, citron caviar et truffe du Richelais	33,00€
Noix de Saint Jacques marinées : amer/pomme et navets nouveaux	31,00€

Viandes et Gibiers

Carré d'agneau de lait des Pyrénées : céleri branche, engrain bio des Corbières et truffe	46,00€
Pintade fermière de Challans au vin de noix, champignons des caves de Bourré et épinards	45,00€
Pigeonneau du pays de Racan rôti sur l'os, betterave/grué de cacao "Bio" et mûres de Ronce	43,00€



La Marée

Vapeur de merlan de ligne: shiitaké/ truffe du Richelais/ citron brûlé	46,00 €
Saint Jacques snackées à la plancha, champignons des caves de Bourré, nèfles et noix	49,00€
Langoustines de nos côtes snackées à la plancha, sarrasin, oxalis et premiers choux de printemps	55,00€

Les Fromages

17,00€

Plateau de fromages affinés, de nos terroirs et d'ailleurs
Tomette de chèvre marinée par nos soins, myrtilles de Touraine et huile "Noir d'olive"

Les Desserts

18,00€

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

Biscuit Roulé : chocolat Riachuelo et mûres de Ronce
Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet aux cassis frais
Sorbets maison aux fruits frais
Pousse café... !!!
Tarte fine : orange sanguine, amandes caramélisées et eau de fleur d'oranger

Prix TTC, service compris



Menu à 59 euros

entrée/plat/dessert

Noix de Saint Jacques : lait fermenté à la noix de coco,
riz soufflé et miso de haricots Michelets

Poitrine de veau fermier,
céleri/engrain bio des Corbières et Tomme de Touraine

Bourdel au marc de chenin,
balsamique de chenin nouveau
(supplément 6 euros)

Orange sanguine en sabayon : douceur et amertume...

Prix TTC, service compris



Menu à 78 euros

menu complet

Noix de Saint Jacques : lait fermenté à la noix de coco,
riz soufflé et miso de haricots Michelets

Dos de cabillaud poché au yuzu,
encornets snackés à la plancha, brocoli et quinoa

Chou farci : caille du Pays Angevin,
jus truffé et pommes "boulangères"

Plateau de fromages affinés de notre terroir et d'ailleurs

Orange sanguine en sabayon : douceur et amertume...

Prix TTC, service compris



" Hiver 2020 "

140€ par personne, servi pour l'ensemble de la table
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Pieds de couteaux pochés à la berce, céleri branche et "Sauce Huître"

Noix de Saint Jacques marinées : amer/pomme et navets nouveaux

Vapeur de merlan de ligne : shiitaké/truffe du Richelais/citron brûlé

Langoustine de nos côtes snackée à la plancha, sarrasin, oxalis et premiers choux de printemps

Ravioles rôties au jus de cochon, chou rouge, pomme rubinette et jambon "Noir de Bigorre"

Feuille à feuille : betterave/grué de cacao "Bio", tête de cochon et mûres de ronce

Tomette de chèvre marinée par nos soins, myrtilles de Touraine et huile "Noir d'olive"

Orange sanguine en sabayon : douceur et amertume...

Pousse café... !!!

Prix TTC, service compris