



Créée par Benjamin JOURDREN

Tout d'abord \_\_\_\_\_

- Moules de Bouchot, pommes de terre confite, écume marinière. 14€
- Maigre comme un sashimi, haricot vert et salicorne, espuma champignon brun. 16€
- ✿ • Veau rosé « in carpaccio », mayonnaise à l'estragon et framboises fraîches. 19€
- Queues de langoustines, huile d'amande, céleri rave et parfum pêche. 26€
- Caviar de Neuvic, Oscièrre (30gr) et ses accompagnements. 70€

e nsuite \_\_\_\_\_

- Volaille de Janzé, polenta snackée et maïs, jus réduit. 24€
- Cabillaud cuit en basse température, beurre noisette et pop corn amarante, Choux fleur en texture, condiment citron. 28€
- Bœuf Angus\*, jus au beurre d'anchois, caviar d'aubergine, bouchon de pomme de terre. 31€
- ✿ • Saint Pierre juste nacré et lard blanc, épinard au beurre noisette et sauce à l'oseille. 39€

*\*Viande d'origine Irlandaise*

e nfin \_\_\_\_\_

- Pêches pochées à la verveine, gelée de citronnelle, sorbet pêche de vigne 13€
- Sélection de fromages de la maison Balé 14€
- ✿ • Cerises et saveurs de sureau, croustillant de gavotte au chocolat blanc, sorbet griotte 16€
- Crémeux de café et grands crus chocolat Macaé et Tanariva, crumble muscovado, Espuma de lait. 17€

*Les glaces et sorbets sont fabriqués par  
Dominique Douard, Maître Artisan Glacier.*

*Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.*

« Inspired by her » / inspirés par elles.



« Prix service compris »

## Menu *Découverte*

39.00 €\*

Avec accords mets & vins :

+30€  
(3 verres)

Moules de Bouchot,  
pommes de terre confite,  
écume marinière.

\*\*\*\*\*

Volaille de Janzé,  
polenta snackée et maïs,  
jus réduit.

\*\*\*\*\*

Pêches pochées à la verveine,  
gêlée à la citronnelle,  
sorbet pêche de vigne.

## Menu *Plaisir*

53.00 €\*

Avec accords mets & vins :

+30€  
(3 verres)

Maigre comme un sashimi,  
haricot vert et salicorne,  
espuma champignon brun.


\*\*\*\*\*

Cabillaud cuit  
en basse température,  
beurre noisette,  
pop corn amarante,  
chou fleur en texture,  
condiment citron.

\*\*\*\*\*

Bœuf Angus\*\*,  
jus au beurre d'anchois,  
caviar d'aubergine,  
bouchon de  
pomme de terre

\*\*\*\*\*

 Cerises et saveur de sureau,  
croustillant de gavotte au  
chocolat blanc, sorbet griotte.


## Menu *Dégustation*

Menu unique pour l'ensemble des convives de la table.  
Disponible jusqu'à 21h30

69.00 €\*

Avec accords mets et vins :

+ 35€  
(4 verres)

 Veau rosé « in carpaccio »,  
mayonnaise à l'estragon,  
framboises fraîches

\*\*\*\*\*

Queue de langoustines,  
huile d'amande, céleri rave,  
parfum pêche

\*\*\*\*\*

Cabillaud cuit  
en basse température,  
beurre noisette,  
pop corn amarante,  
choux fleur en texture,  
condiment citron.

\*\*\*\*\*

Bœuf Angus\*,  
jus au beurre d'anchois,  
caviar d'aubergine,  
bouchon de  
pomme de terre

\*\*\*\*\*

Cerises et saveur de sureau,  
croustillant de gavotte au  
chocolat blanc, sorbet griotte.

\*\*\*\*\*

Crèmeux café,  
grands crus chocolats Macae  
et Tanariva,  
crumble muscovado,  
espuma au lait.

\* Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10.00€ par modification

\*\* Viande d'origine Irlandaise