



Créée par Benjamin JOURDREN  
uniquement au dîner

T  
out d'abord \_\_\_\_\_

- Crémeux de champignons, condiments shiitakés et pignon de pins. 14€
- Daurade en céviche, poire saumurée, crème légère wasabi. 16€
- Sot l'y laisse de dinde, pâte zita, cerfeuil tubéreux et écume foie gras. 20€
- Saint Jacques bretonne, chou rave et pétale d'endives. 24€
- Caviar de Neuvic, Osciètre (30gr) et ses accompagnements. 70€

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

- Mignon de cochon, fine purée de coing et panais. 24€
- Lotte en basse température, écume curry, potimarron et kumquat. 31€
- Carré de bœuf Charolais, purée de pommes de terre aux noix et échalote confite. 35€
- Barbue en croûte de sésame noir, céleri et sauce au Vouvray. 42€

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

- Mariage de la noix de coco et du chou-fleur 14€
- Sélection de fromages affinés de la maison Balé. 15€
- Roulé de pommes au cidre, crémeux et mousse légère à l'orge 16€
- Soufflé à la châtaigne et citron vert, glace yaourt et crème de marron. 18€  
*(Dessert à commander en début de repas)*

*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)  
(non disponible le dimanche)

Crèmeux de champignons,  
condiments shiitakés et  
pignon de pins.

\*\*\*\*\*

Mignon de cochon, fine  
purée de coing et panais.

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages  
affinés de la maison Balé  
(en supplément de 10.00€)

\*\*\*\*\*

✿ Mariage de la noix de  
coco et du chou-fleur

## Menu *Plaisir*

53.00 €\*

Avec accords mets & vins :  
+30€ (3 verres)

✿ Daurade en céviche,  
poire saumurée,  
crème légère wasabi.

\*\*\*\*\*

✿ Lotte en basse  
température, écume curry,  
potimarron et kumquat.

\*\*\*\*\*

Carré de bœuf Charolais,  
purée de pommes  
de terre aux noix,  
échalote confite.

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages  
affinés de la maison Balé  
(en supplément de 10.00€)

\*\*\*\*\*

Roulé de pommes au cidre,  
crèmeux et mousse légère  
à l'orge

## Menu *Signature*

69.00 €\*

Avec accords mets & vins :  
+35€ (4 verres)  
*Menu unique pour  
l'ensemble de la table.  
Disponible jusqu'à 21h30*

✿ Daurade en céviche,  
poire saumurée,  
crème légère wasabi.

\*\*\*\*\*

Sot l'y laisse de dinde,  
pâte zita,  
cerfeuil tubéreux et  
écume foie gras.

\*\*\*\*\*

Saint Jacques bretonne,  
chou rave,  
pétale d'endives.

\*\*\*\*\*

Carré de bœuf Charolais,  
purée de pommes  
de terre aux noix,  
échalote confite

\*\*\*\*\*

Mariage de la noix de  
coco et du chou-fleur

\*\*\*\*\*

Soufflé à la châtaigne et  
citron vert, glace yaourt  
et crème de marron

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