

LA CARTE

Par Benjamin JOURDREN

Tout d'abord _____

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

Ensuite _____

- 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€



- 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 pour elles.

Menu *Plaisir*

53.00 €*

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

✿ Daurade en ceviche, 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, crémeux 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 13h30.*

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

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

Saint Jacques bretonnes, chou rave et
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

Les Pièces à Partager

(Uniquement sur réservation les dimanches)

Les poissons

- Daurade entière avec légumes de saison pour 2 61€
- Bar entier avec légumes de saison pour 2 84€
- Turbot entier avec légumes de saison pour 3 129€

Les viandes

- Volaille de Janzé entière avec pommes purée pour 4 91€
- Filet de bœuf avec pommes purée pour 2 88€
- Carré de veau avec pommes purée pour 2 53€