

La Carte

« Entrées »

Plat

*Œuf Parfait Accompagné de ses Ravioles de Crevettes en Bouillon de Crustacés,
Julienne de Légumes au Basilic* 14,00 €

*« Panchetta » de Lapin, Mesclun et Fenouillette,
Chutney de Fenouil, Jambon de Vendée* 16,00 €

*Langoustines en Chaud Froid, Panées et en Tartare d'Agrumes,
Sponge Cake Champignons, Crème de Cèpes, Emulsion Jus de Carapaces* 22,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit Condimenté,
Chutney de Coings Local, Brioche Maison* 21,00 €

« Poissons »

*Filet de Rouget Grondin Poêlé, Déclinaison de Carottes Couleurs,
Emulsion Marinrière de Coques* 26,00 €

***Retour de Pêche**, Mousseline de Patate Douce,
Rizotto au Potimarron, Emulsion à l'Américaine* 30,00 €

« Viandes »

*Carré de Cochon Roi Rose de Touraine, Coco de Paimpol & Chorizo Ibérique,
Courgette Farcie, Jus Corsé* 23,00 €

*Faux Filet Charolais, Terrine de Charlotte & Céleri au Beaufort,
Miroir au Vin de Chinon, Petits Légumes Façon Pot au Feu* 30,00 €



Plateau des Etables & de la Bergerie 12,00 € ***



« Desserts »

La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon », 12,50 €

Fruits de Saison, Panacotta Vanille, Biscuit Tendre aux Noix & Son Sorbet 11,00 €

Figues, Raisins comme une Pizza, Crème d'Amande, Sorbet Bernache 11,00 €

*Chocolat en Cigare au Grué Cacao,
Agrumes, Sorbet Cacao & Orange Sanguine*