

Menu du Jour *

25.00€

Nous viendrons vous l'énoncer

*Non disponible le soir, les Week ends et Jours fériés

Menu Enfant

15.00€

Petite maraichère

∞ ∞ ∞

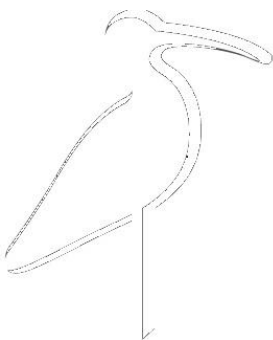
Cabillaud, légumes vapeur

ou

Pièce de Bœuf, petites de Noirmoutier

∞ ∞ ∞

Quenelles de glace (parfum au choix)



Menu Louet

39.90€

Aubergine confite Pecorino, jambon Belotta Ibérique Pata Negra

Ou

Sashimi végétal et poissons crus, agrumes et poivre Tchouli
Pêche d'origine française

∞ ∞ ∞

Bonite au sarrasin, Kombu Royal sauce vierge

Pêche française

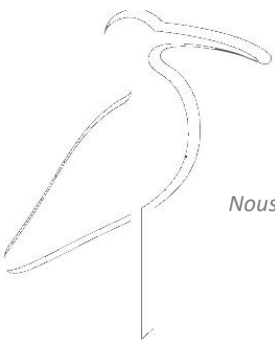
Ou

Suprême de volaille au citron et basilic, courgette vapeur, bouillon de Miso

Volaille d'origine bretonne

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix



Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas

Prix Net, Service Compris

Menu Loire

48.00€

Demi-Homard, tomate cœur de bœuf, pomelos, gaspacho

Ou

Tataki de bœuf « Black Angus » Pecorino, Vesuvio et roquette

Bœuf d'origine américaine

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, rôtie de Moelle à la fleur de sel,
pommes de terre nouvelles du petit jardin

Bœuf d'origine française

Ou

Dos de turbot rôti, petits légumes façon tian

Pêche française

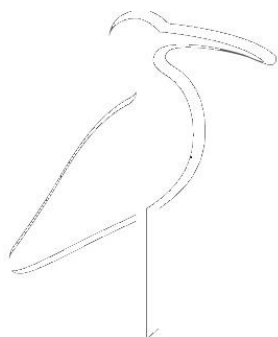
∞ ∞ ∞

Sélection de Fromage

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose



Prix Net, Service Compris

Balade Estivale en 5 plats*

55.00€

Sashimi végétal et poissons crus, agrumes et poivre Tchouli
Pêche d'origine française

Risotto tomate Vesuvio basilic en pesto et chèvre frais

Saint pierre à la bergamote citron confit et artichauts
Pêche d'origine française

Tataki de Bœuf Black Angus pecorino, Vesuvio et roquette
Bœuf d'origine Américaine

Pain d'épices au miel et abricots aux épices douces

*Pour toute la table