

Menu du Jour *

22.00€

Nous viendrons vous l'énoncer

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

Menu Enfant

15.00€

Tartare de Concombre et Crème citronnée

∞ ∞ ∞

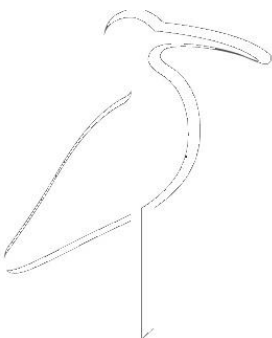
Cabillaud, mousseline de Potimarron

ou

Médailon de Veau, pommes de terre bouchons

∞ ∞ ∞

Quenelles de glace (parfum au choix)



Menu Louet

39.00€

Foie Gras à l'ail Noir, toasts au Millet et Tournesol

Ou

Risotto de Saint Jacques, tomates Vesuvio, parmesan et Pancetta grillée

∞ ∞ ∞

Cabillaud rôti, Infusion au Houblon, tuile au Sarasin

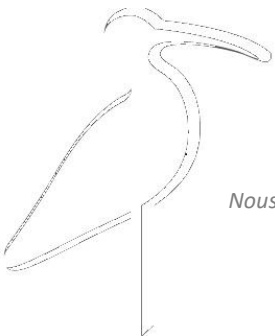
Ou

Filet Mignon de Veau, aux Cèpes et pommes de terre Bouchons

Veau d'origine Française

∞ ∞ ∞

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

46.00€

Médailon de Homard, Encornet et Coquillages, émulsion de corail d'Oursin

Ou

Escalopes de Foie Gras, champignons sauvages, copeaux de Beaufort, rôties dorées

∞ ∞ ∞

Filet de Bœuf Rossini, Epinard, Marmelade de Potimarron

Bœuf d'origine Française

Ou

Bar des Côtes Bretonnes, tartare de concombre et fenouil, crème citron et caviar français

∞ ∞ ∞

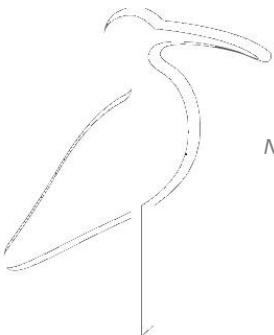
Sélection de Fromage

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

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

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



Prix Net, Service Compris

Balade Automnale

en 7 plats*

54.00€

Carte Blanche au Chef, pour vous faire découvrir les produits de saison interprétés à sa façon

*Pour toute la table

Balade aux bords de la Loire

en 14 plats*

85.00€

Menu Carte Blanche Rythmé en 14 temps ...

Trois Entrées
Trois Poissons
Trois Viandes
Une pause glacée
Un Fromage
Trois Desserts

*Pour toute la table