

MENU TERRE ET MER

29[€]₅₀

Ce menu est servi toute la semaine sauf les dimanches et jours fériés

Œuf poché, lard «Di Colonnata», lentilles Beluga
Ou
Saumon fumé, blinis, radis noir crème de raifort acidulée

Cabillaud rôti, choux bak choï et Mousseline d'Hiver
Ou
Côtelette de Sanglier, marrons braisés et jus corsé

Crêmet d'Anjou et ses fruits d'hiver
Ou
Gratin de fruits frais de saison, Sabayon au Cointreau

Nos fruits et légumes viennent majoritairement de producteurs français

Prix Net, Service compris

MENU BOSQUET

35[€]₀₀

Mise en bouche

Ravioles de Crabe, coulis de homard

Ou

Saint Jacques Rôties, légumes confits, petit Beurre Monté

Pavé de Sandre rôti à l'andouille de Guémené, beurre au cidre
Mousseline à la moutarde

Ou

Filet de canette en peau croustillante
Pommes caramélisées, Ratte à la fleur de thym
Sauce Bergamote

Chariot de fromages

Cheese Cake à la clémentine, sorbet bulgare

Ou

Pain perdu «Brioché» sorbet framboise.

Nos fruits et légumes viennent majoritairement de producteurs français

Prix Net, Service compris

MENU LOUET

39€
50

Amuse-bouche

Foie Gras au torchon aux saveurs d'agrumes
Marmelade à l'orange Petite Brioche dorée,

Ou

Risotto moelleux de Saint Jacques à la truffe, huile verte de Livèche

Pavé de Bar grillé, citron caviar d'Amérique du Sud,
Lentilles Béluga

Ou

Filet de Veau rôti sauce Morilles
Marrons Braisés, champignons de saison,
Viande bovine d'origine française

Chariot de fromages

La Crêpe Suzette, glace au Cointreau

Ou

Paris-Brest mousseline praliné, glace Noisette d'Italie

Nos fruits et légumes viennent majoritairement de producteurs français

Prix Net, Service compris

MENU EXCELLENCE

45€
00

Amuse-bouche

Salade de homard, en jardin d'Hiver
Herbes folles

Ou

Foie gras poêlé Hélianthis et Oca du Pérou, graines de Lin Torréfiées

Turbot Sauvage, rôti à l'huile de pépins de raisins et de lin
Écrasé de pommes de terre parfumé à l'aillet

Ou

Filet de Bœuf Rossini à la Truffe, petit jus court

Ou

Demi-Pigeon rôti, escalope de Foie Gras, Chasselas,
Jus perlé

Chariot de fromages

La Vie en Rose

Ou

Tarte sablée pate de figues rouges, mousse chocolat blanc, glace vanille

Ou

Un dessert à la carte

Nos fruits et légumes viennent majoritairement de producteurs français

Prix Net, Service compris

MENU DÉGUSTATION

Balade hivernale

Laissez-vous guider..
Menu découverte en Sept services
Laissez nous vous faire découvrir les saveurs de notre belle région

49[€]₅₀

Saint Jacques poêlées à la truffe, Mousseline de petits pois au Wasabi

Raviole de Crabe royale coulis de homard

Bar sauvage, citron Caviar d'Amérique du Sud et lentilles beluga

Côtelette de Sanglier aux Chasselas de Moissac

Bœuf Poêlé et Foie gras à la Truffe

Chariot de fromages

La Vie en Rose

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives,
pour que ce moment de gourmandise soit encore plus agréable*

Nos fruits et légumes viennent majoritairement de producteurs français

Prix Net, Service compris