



MENU DU JOUR *

Menu of the day*

28.00€

Nous viendrons vous l'énoncer

We will come to your table and tell you

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

**Not available in the evening, on weekend and public holidays*

MENU ENFANT*

(JUSQU'À 10 ans)

Children's Menu* (under 10 years old)

18.00€

Pastorale de légumes

Vegetable Pastoral

OU

Risotto aux trois fromages

Risotto with cheese

∞ ∞ ∞

Pièce de Bœuf, petits légumes de printemps jus gourmand

Beef Cut, vegetables

OU

Steak d'espadon écrasé de pomme de terre, sauce basilic

Swordfish steak with mashed potatoes, basil sauce

∞ ∞ ∞

Salade de fruits frais ou 2 boules de glace

Citrus Finger, black Iranian lemon, homemade grapefruit sorbet Season fruit or Ice cream (choice of flavor)

Prix Net, Service Compris

MENU LOUËT

39.90€

Risotto végétal asperges vertes et parmesan

Plant-based risotto with green asparagus and parmesan.

Ou

Mi cuit de saumon, bouillon d'Umami au Kombo Royal

Salmon mi-cuit, Umami broth with Royal Kombu

∞ ∞ ∞

Pavé d'espadon, Quinoa aux herbes folles, olives taggiasches

sauce vierge

Pêches françaises

Swordfish steak with wild herb quinoa, Taggiasca olives, and sauce vierge.

Ou

Echine de porc Iberique confite au foie gras, épeautre, petits légumes du jardin

Origine France

Confit Iberian pork shoulder with foie gras, einkorn wheat, and seasonal garden vegetables

∞ ∞ ∞

Fromage ou Dessert de la carte au choix

Choice of Cheese or Choice of dessert from the menu

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

We thank you in advance for making your choice of dessert at the beginning of your meal

*Soyez convaincus de notre engagement à produire chaque jour une cuisine raisonnée respectueuse de la saisonnalité et de l'environnement**

You can be sure of our commitment to producing sustainable cuisine that respects seasonal produce and the environment.

Prix Net, Service Compris

Menu Loire

49.90€

Duo de Foie gras de Bretagne, tartare de Fraises et basilic pourpre, fraises rôties

Foie gras Français

Duo of Brittany foie gras, strawberry tartare with purple basil, and roasted strawberries

Ou

Salade de Homard « façon César », romaine au parmesan crémeux

Lobster Caesar-style salad with romaine and creamy parmesan dressing

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, Rossini jeunes pousses d'épinards et
pommes de terre NO, jus gourmand

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

Grilled Rossini-style beef fillet with young spinach shoots, new potatoes, and a rich savory jus.

Ou

Saint Pierre, artichauts cuisinés à la provençal, asperges vertes, émulsion de basilic

Pêches françaises

John Dory with Provençal artichokes, green asparagus, and basil emulsion

∞ ∞ ∞

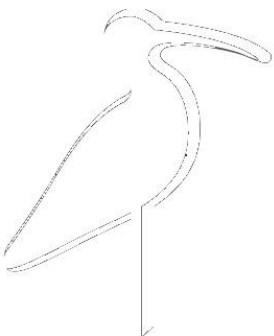
Assortiment de la fromagerie ROUET

Assortment from the ROUET cheese dairy

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

Choice of dessert from the menu



Prix Net, Service Compris

BALADE AUX BORDS DE LA LOIRE

A Journey Along the Banks of the Loire in 7 Courses

en 6 PLATS*

85.00€

Menu Carte Blanche Rythmé en 6 temps ...

Une Entrée

Un Poisson

Une Viande

Une pause glacée

Un Fromage

Un Dessert

***Pour toute la table**

Tasting Menu in 6 Courses...

One Starter

One Fish Course

One Meat Course

A Frozen Interlude

One Cheese Course

One Dessert

**For the entire table*