

Les Entrées

Risotto végétal, chèvre, tomates confites et basilic   18.50€

Vegetarian risotto with goat cheese, confit tomato, and basil.

Gambas grillées, fraîcheur estivale et écume coco  24.00€

Grilled prawns, summer freshness, and coconut foam

Salade de Homard « façon César », romaine au parmesan crémeux 24.00€

Lobster Caesar-style salad with romaine and creamy parmesan dressing

Duo de Foie gras de Bretagne, aux fruits et baies rouges de l'été 24.00€

Foie gras Français 

Duo of Brittany foie gras with summer fruits and red berries

Salade niçoise, Vésuvio, légumes ligériens et escalope de thon  24.00€

Niçoise salad with Vesuvio tomatoes, Loire Valley vegetables, and tuna escalope

Le végétal

L'instant estival, légumes du jardin  18.50€

A Summer Moment – Seasonal Garden Vegetables

Les Poissons

Saint Pierre, artichauts, fèves, émulsion de basilic  28.00€

Pêches françaises - John Dory with artichokes, fava beans, and basil emulsion

Lotte et chorizo grillé, petite ratatouille et pommes nouvelles  28.00€

Pêches européennes - Monkfish and grilled chorizo, baby ratatouille, and new potatoes

Merlu à la plancha, salsa verde à la verveine, légumes croquants  24.00€

Pêches françaises - Griddled hake with verbena salsa verde and crunchy vegetables

Les Viandes

Ris de veau de cœur braisé, pommes de terre nouvelles NO,
crème de Morilles  34.00€

Veau d'origine Française - Braised veal sweetbreads, new potatoes, and morel cream sauce

Caille royale aux raisins de Corinthe, petits légumes d'été  28.00€

Origine France - Royal quail with Corinthian raisins and summer vegetables

Filet de bœuf grillé, Rossini, tomates « Vesuvio » et aubergines grillées 34.00€

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard - Grilled beef filet Rossini, "Vesuvio" tomatoes, and grilled eggplants

Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle d'un Kilo pour deux personnes 58.00€

Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France  1 kg Rib of beef from La Prêle Farm, served for two guests.

Les Fromages

10.00 €

-

Assortiment de la fromagerie ROUET de Brissac Loire Aubance

Assortment from the ROUET cheese dairy

ou

Chèvre frais, rôtie de pain de campagne à l'abricot et pistache

Miel du Bosquet

*Fresh goat cheese, toasted country bread with apricot and pistachio,
Honey from Le Bosquet*

Desserts

10.00 €

Cookies chocolat caramel, chouchou cacahuète, glace cacahuète

Chocolate and caramel cookies, chouchou-style peanut brittle, peanut ice cream

Sablé aux pêches, orgeat et sorbet citron noir et baies de Timur

. Peach Shortbread, Orgeat & Black Lemon Sorbet, Timur Pepper

Vinyle d'Opéra au chocolat et sorbet café maison

Chocolate opera vinyl and coffee sorbet

Abricots en deux façons, verveine et Le Miel de nos ruches

Apricots prepared two ways, verbena, and honey from our hives



 Sans gluten

 Plats végétariens sur demande

Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Prix Net, Service compris