



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€

Niçoise de légumes

Niçoise vegetable medley

OU

Risotto tomate et chèvre

Tomato and goat cheese risotto

∞ ∞ ∞

Pièce de Bœuf, petits légumes d'été et jus gourmand

Beef cut, summer vegetables, and rich jus

OU

Petit poisson du Marché, écrasé de pomme de terre, sauce basilic

Small market fish, mashed potatoes, and basil sauce

∞ ∞ ∞

Salade de fruits frais ou 2 boules de glace

Season fruit or Ice cream (choice of flavor) Fresh fruit salad or 2 scoops of ice cream

Prix Net, Service Compris

MENU LOUËT

39.90€

Risotto végétal, chèvre, tomates confites et basilic.

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

Ou

Salade niçoise, Vesuvio, légumes ligériens et escalope de thon

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

∞ ∞ ∞

Merlu à la plancha, salsa verde à la verveine, légumes croquants Pêches françaises

Griddled hake with verbena salsa verde and crunchy vegetables

Ou

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

Origine France

Royal quail with Corinthian raisins and summer vegetables

∞ ∞ ∞

Fromage ou Dessert de la carte au choix

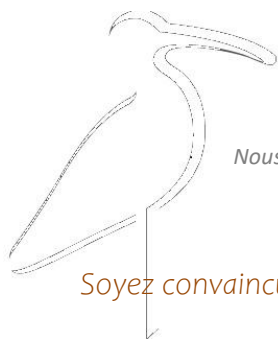
Choice of Cheese or Choice of dessert from the menu

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.



Menu Loire

49.90€

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

Duo of Brittany foie gras with summer fruits and red berries

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, tomates « Vesuvio » et aubergines grillées

Grilled beef filet Rossini, "Vesuvio" tomatoes, and grilled eggplants

Bœuf d'origine bretonne Montbéliard

Ou

Lotte et chorizo grillé, petite ratatouille et pommes nouvelles

Pêches françaises

Monkfish and grilled chorizo, baby ratatouille, and new potatoes

∞ ∞ ∞

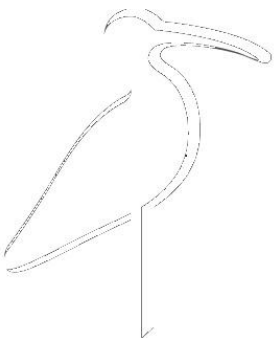
Assortiment de la fromagerie ROUET

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*