



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€

Risotto végétal, courge, châtaigne et comté

Vegetable risotto with pumpkin, chestnuts and Comté cheese

OU

Salade automnale

Autumn salad

∞ ∞ ∞

Pièce de Bœuf, petits légumes et jus gourmand

Beef cut with seasonal vegetables and rich jus

OU

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

Catch of the day with mashed potatoes and chorizo 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, courge, châtaignes et Comté

Seasonal risotto with pumpkin, chestnuts and Comté cheese  

Ou

Saint Jacques au chorizo, risotto au Safran

Scallops with chorizo, saffron risotto 

∞ ∞ ∞

Effiloché de raie au gomasio et nori, sauce aux câpres 

Pêches françaises

Shredded ray, caper sauce, gomasio and nori

Ou

Filet de Canette d'Ernest, rôti aux fruits secs et Muesli

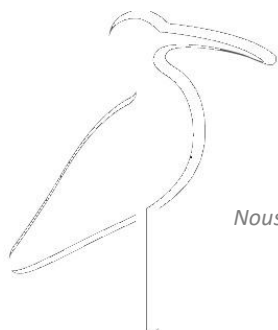
Origine France

Ernest's duck breast roasted with dried fruits and muesli

∞ ∞ ∞

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€

Foie Gras à l'ail noir, confit de mangue, brioche au curcuma

Foie gras Français

French foie gras with black garlic, mango confit, turmeric brioche

Ou

Demi-homard, pommes de terre Agatha au gorgonzola,

échalotes confites et noix 

Half lobster, Agatha potatoes with gorgonzola, confit shallots and walnuts

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf Rossini, légumes et châtaignes glacés au jus gourmand

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard - (possible sans gluten)

Beef fillet Rossini, vegetables and chestnuts glazed in rich jus

Ou

Au choix, Lotte ou Turbot de la carte

Pêches françaises

Your choice of monkfish, hake, or John Dory from the menu

∞ ∞ ∞

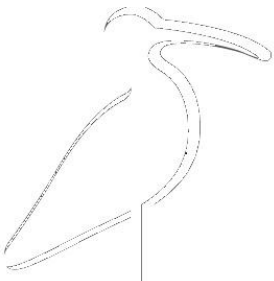
Assortiment de la fromagerie ROUET

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€

Sashimi de chinchard tête de Moine et lamelles de truffe

Saint Jacques au chorizo risotto au safran

Lotte en meunière d'olives noires et citron noir d'Iran

Filet de bœuf Rossini et petites châtaignes

Fromage

Trois chocolat sorbet chocolat

*Pour toute la table

Tasting Menu in 6 Courses...

Horse mackerel sashimi with Tête de Moine cheese and truffle shavings

Scallops with chorizo

Monkfish "meunière" with black olives and Iranian black lemon

Beef fillet Rossini with baby chestnuts

Cheese selection

Three chocolates with chocolate sorbet

**For the entire table*

Prix Net, Service Compris