



## 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€

Saint Jacques rôties « légumes en pot au feu, pieds de cochon

*Roasted scallops with pot-au-feu vegetables and pig's trotter.* 

*Ou*

Paccheris épinards Haloumi grillé, beurre soja

*Spinach paccheri with grilled halloumi and soy butter.*

∞ ∞ ∞

Effiloché de raie au gomasio et nori, sauce aux câpres 

*Pêches françaises*

*Shredded ray, caper sauce, gomasio and nori*

*Ou*

Epaule de sanglier confite sept heures, petits légumes jus parfumé 

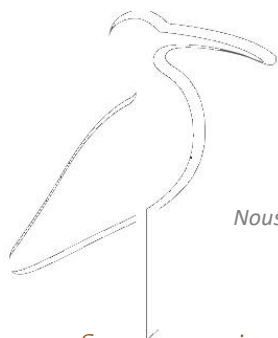
*Origine Européenne*

*Seven-hour confit wild boar shoulder, baby vegetables with aromatic jus.*

∞ ∞ ∞

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 aux saveurs d'hiver, brioche dorée aux épices douces

*Foie gras with winter flavours, lightly spiced golden brioche*

*Ou*

Demi-homard, chorizo grillé, risotto au corail safrané

*Half lobster with grilled chorizo, saffron-infused coral risotto*

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, escalope de foie gras, jus gourmand truffé

*Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard*

*Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffled gourmet jus*

*Ou*

Au choix, Lotte ou Turbot de la carte

*Pêches françaises*

*Your choice of monkfish or hake, from the menu*

∞ ∞ ∞

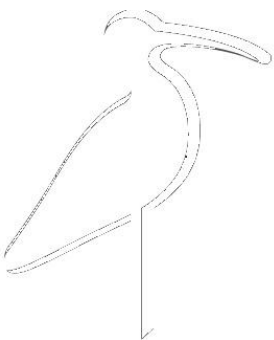
Sélection de fromage

*Sélection of cheese*

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

*Choice of dessert from the menu*



Prix Net, Service Compris

# BALADE AUX BORDS DE LA LOIRE

## en 6 PLATS\*

*A Journey Along the Banks of the Loire in 6 Courses*

**85.00€**

Carpaccio de saint Jacques, caviar français, citron caviar, radis green  
meat chips de riz 

*Scallop carpaccio, French caviar, finger lime, green radish, crispy rice chips*

-----

Ravioles de langoustines, mousseline de potimarron écume Viking

*Langoustine ravioli, pumpkin mousseline with Viking espuma*

-----

Pavé de Turbot, écrasé à l'ail doux, petit épeautre sauce Canaille

*Pêches françaises Turbot fillet, mashed mild garlic, small spelt with Canaille sauce*

-----

Filet de bœuf grillé, escalope de foie gras, jus gourmand truffé

*Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard*

*Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffled gourmet jus*

-----

Fromage

-----

Foret noire, crème Kirsh, sablé diamant, sorbet cerises griottes

*Black Forest, Kirsch cream, diamond shortbread, cherry sorbet.*

\*Pour toute la table

*\*For the entire table*

Prix Net, Service Compris