



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, parmesan

Vegetable risotto

OU

Carpaccio d'aubergine

purple eggplant carpaccio, pecorino, wild arugula

∞ ∞ ∞

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,

Catch of the day with mashed potatoes

∞ ∞ ∞

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, poireaux vinaigrette aux herbes


Roasted scallops, leeks with herb vinaigrette. 

Ou

Conchiglioni farcis aux coquillages, parmesan affiné, bouillon de mer

Conchiglioni stuffed with shellfish, aged Parmesan, seafood broth

∞ ∞ ∞

Dos d'Espadon grillé sauce BBQ maison, écrasé de pommes Agatha aux jeunes poireaux 

Pêches françaises

Grilled swordfish steak, house BBQ sauce, mashed Agata potatoes with young leeks

Ou

Quasi de veau, petits légumes printaniers, jus délicatement parfumé au Sichuan 

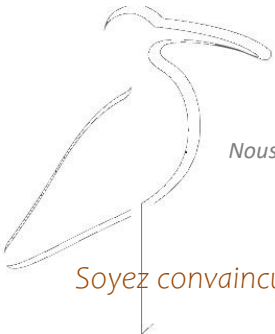
Origine Européenne

Veal rump, spring vegetables, delicately Sichuan-flavoured 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€

Carpaccio de veau et aubergines violettes, pecorino, roquette sauvage

Veal and purple eggplant carpaccio, pecorino, wild arugula

Ou

Demi-homard, risotto aux asperges blanches et gorgonzola

Half lobster, creamy risotto with white asparagus and gorgonzola

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, escalope de foie gras, pressé de pommes de terre, jus gourmand

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

Grilled beef fillet, foie gras escalope, pressed potatoes, rich jus

Ou

Au choix, Lotte ou Turbot de la carte

Pêches françaises

Your choice of monkfish or hake, from the menu

∞ ∞ ∞

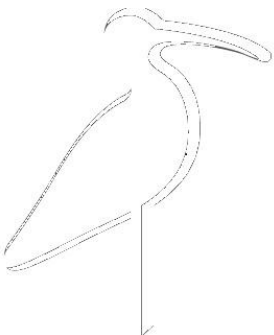
Sélection de fromage

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€

Carte Blanche laissez-vous surprendre...

Carte blanche

let yourself be surprised...