



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 with Parmesan

OU

Salade Fraicheur

Summer Freshness 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,

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€

Gravlax de bœuf, betteraves et radis croquants

Beetroot-cured beef gravlax with crisp radishes. 

Ou

Fraicheur poulpe et gambas grillées, crudité de saison

Refreshing octopus and grilled prawns with seasonal crudités.

∞ ∞ ∞

Filet de canette, quinoa rouge et pêches dorées 

Pêches françaises

Duck breast fillet with red quinoa and golden peaches.

Ou

Espadon grillé, sauce vierge, risotto aux légumes du soleil 

Origine Européenne

Grilled swordfish with sauce vierge and Mediterranean vegetable risotto.

∞ ∞ ∞

Fromage ou Dessert de la carte au choix

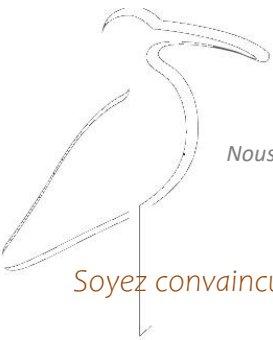
Choice of Cheese or Choice of dessert from the menu

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€

Roquette, foie gras, légumes d'été du marché

Arugula, foie gras, and seasonal summer market vegetables.

Ou

Salade de homard sauce Kalamansi, citron vert, gingembre et fruits de la passion

Loyster salad with kalamansi sauce, lime, ginger, and passion fruit.

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, tian de légumes et piquillos

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

Grilled beef fillet with vegetable tian and piquillo peppers.

Ou

Saint Pierre à la pistache artichaut et basilic

Pêches françaises

Pistachio-crusted John Dory with artichoke and basil

∞ ∞ ∞

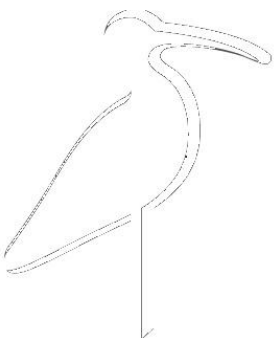
Sélection de fromage

Sélection of cheese

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

Choice of dessert from the menu



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...