



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 végétale parmesan ou Salade Fraicheur

Summer Freshness Salad or Vegetable risotto with Parmesan

∞ ∞ ∞

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

Ou

Conchiglioni en végétale

Conchiglioni with Seasonal Vegetables.

∞ ∞ ∞

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€

Vitello Tonnato, aubergines blanches, parmesan et condiments

Vitello tonnato, white aubergines, Parmesan and condiments

Ou

Risotto en salsa verde, courge rôtie, beurre de cresson 

Salsa verde risotto, roasted squash, watercress butter

∞ ∞ ∞

Tataki de thon rouge de ligne, citron confit 

Pêches bretonne

Line-caught bluefin tuna tataki, preserved lemon

Ou

Effiloché de porc confit à l'érable et houblon polenta moelleuse

Origine Française

Pulled pork confit with maple syrup and hops, creamy polenta

∞ ∞ ∞

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€

Foie gras à l'ail noir et gruë de cacao

Foie gras with black garlic and cocoa nibs

Ou

Homard, conchiglioni, aubergines blanches, tomates confites, Ossau Iraty

Lobster, conchiglioni pasta, white aubergines, confit tomatoes, Ossau-Iraty cheese

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf Rossini escalope de foie gras, courge rôtie et
jus parfumé au Chipotle

Rossini beef fillet with foie gras, roasted squash and Chipotle-infused

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

Ou

Turbot cardons mijotés au lard d'Aoste, petits champignons 

Pêches européennes

Turbot, cardoons braised with Aosta Valley bacon, baby mushrooms

∞ ∞ ∞

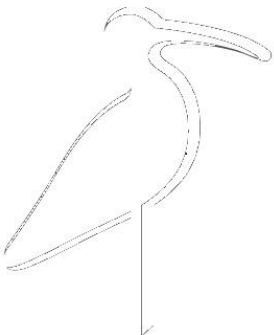
Sélection de fromage

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 au caviar Sturia, radis green meat 

Scallop carpaccio with Sturia caviar and Green Meat radish

Risotto en salsa verde, homard, beurre de cresson

Salsa verde risotto, lobster, watercress butter

Tataki de thon rouge de ligne, citron confit 

Pêches bretonne

Line-caught bluefin tuna tataki, preserved lemon

Filet de bœuf Rossini escalope de foie gras, courge rôtie et
jus parfumé au Chipotle

*Rossini beef fillet with foie gras, roasted squash and Chipotle-infused
Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard*

Sélection de fromage 

Selection of fine cheeses

Miroir du Louet

(miroir au Rhum, cassis, fruits noirs, sorbet cassis)

Rum mirror, blackcurrant, dark berries, blackcurrant sorbet