

Menu du Jour *

25.00€

Nous viendrons vous l'énoncer

*Non disponible le soir, les Week ends et Jours fériés

Menu Enfant

15.00€

Petite maraichère

∞ ∞ ∞

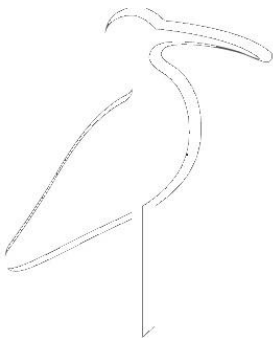
Cabillaud, légumes vapeur

ou

Pièce de Bœuf, écrasé de pomme de terre

∞ ∞ ∞

Quenelles de glace (parfum au choix)



Menu Louet

39.90€

Risotto aux cèpes jus de veau

Ou

Betteraves au pluriel, mousse de Chèvre, Saint Jacques snackées

Pêche française

∞ ∞ ∞

Cabillaud rôti, crumble de Sarrasin, pommes au four, beurre au cidre

Pêche française

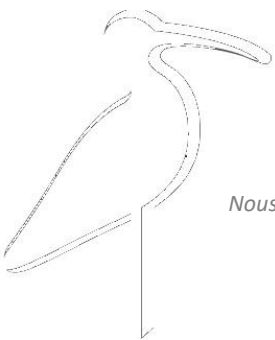
Ou

Jarret de Veau en effilochée, rognon et filet mignon, champignons de saison,
polenta

Viande d'origine française

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix



Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas

Prix Net, Service Compris

Menu Loire

48.00€

Demi-Homard, risotto au Bleu de Causses, échalotes et noix

Ou

Carpaccio de Chinchard à la truffe, citron noir d'Iran

Pêche d'origine française

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, rôtie de moelle à la fleur de sel, Aligot à la truffe et jus corsé

Bœuf d'origine française

Ou

Dos de turbot rôti, petits confits aux cèpes

Pêche française

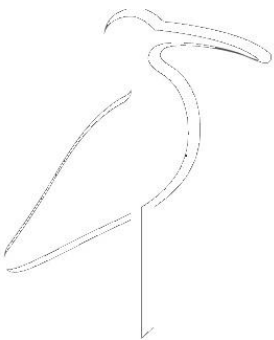
∞ ∞ ∞

Sélection de Fromage

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose



Balade Automnale en 5 plats*

55.00€

Carpaccio de Chinchard à la truffe, citron noir d'Iran
Pêche d'origine française

Demi-Homard, risotto au Bleu de Causses, échalote et noix

Saint Pierre à la bergamote citron confit et artichauts
Pêche d'origine française

Filet de bœuf grillé, rôtie de moelle à la fleur de sel, Aligot à la truffe et jus corsé
Bœuf d'origine française

Financier Noisettes et Figs, sorbet figes et miel

*Pour toute la table