

Menu du Jour *

25.00€

Nous viendrons vous l'énoncer

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

Menu Enfant

15.00€

Risotto au Fromage

∞ ∞ ∞

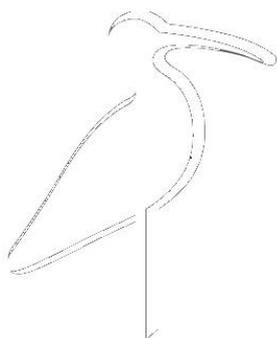
Cabillaud,

ou

Pièce de Bœuf, les petites de Noirmoutier

∞ ∞ ∞

Quenelles de glace (parfum au choix)



Menu Louet

39.90€

Sablé Végétal crémet au chèvre et artichauts et saumon Mariné

Ou

Risotto aux asperges vertes Smooke meat et Taleggio

∞ ∞ ∞

Lotte à l'Ortie Lard di Colonata, les petits nouveaux du jardin

Pêche française

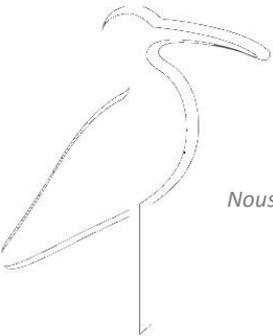
Ou

Agneau en côte, effilochée de sept heures et fumé
Asperges vertes, champignons et risotto

Agneau 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€

Salade de Homard, pomelos et asperges vertes aux capucines

Ou

Escalopes de Foie Gras, Rhubarbe et fraise aux baies d’Ethiopie

∞ ∞ ∞

Filet de Bœuf Rossini, petit farci au Gorgonzola et
Pommes de terre nouvelles du petit jardin

Bœuf d’origine française

Ou

Dos de Turbot Sauvage, mousseline aux Asperges et chimichouri

Pêche française

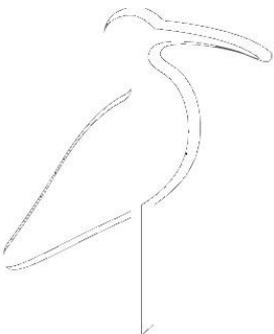
∞ ∞ ∞

Sélection de Fromage

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

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



Prix Net, Service Compris

Balade Estivale en 5 plats*

55.00€

Ceviche de Chinchard, « Papa Mayo » caprons et fleurs de Beauté

Pêche d'origine française

Risotto moelleux asperges vertes et Taleggio

Dorade Royale aux coquillages, émulsion d'estragon

Pêche d'origine française

Agneau en côte, effilochée de sept heures et fumé

Agneau d'origine Française

Macarons Fraises à l'Orties en Ganache et guimauve

*Pour toute la table