

Menu Aubance

29.90€

Ce menu est servi toute la semaine sauf les dimanches et jours fériés

Courgette Farcie à l'Araignée de Mer infusée à l'Agastache Anisée.

Ou

Oeuf Poché, Lard Grillé, Asperges Blanches, Crème de Gorgonzola

∞∞∞

Dos de Cabillaud en Cressonade de Coquillages, Emulsion de Beurre iodé

Ou

Agneau de Sept heures, servi en Cocotte

Agneau d'origine Française 85

∞∞∞

Fraises Confites, Chamallows grillés, Glace Bulgare

Ou

Tartare de Kiwis infusé à la Verveine, crème aux Fleurs

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

Menu Louet

39.90 €

Amuse-bouche

∞ ∞ ∞

Foie Gras au Jasmin et thé vert, Pain aux fruits Toastés

Ou

Saint Jacques Risotto d'asperges blanches et crème d'Orties

Saint Jacques de Bretagne

∞ ∞ ∞

Dos de Bar Sauvage en Papillote de Pack Choi, Pommes Nouvelles, Beurre iodé

Ou

Côte de Veau saisie *et étuvé au Foin d'Anjou*, Artichauts violets, asperges blanches

Veau français

∞ ∞ ∞

Chariot de fromages

∞ ∞ ∞

Pain de Gênes aux Myrtilles, Grué et Pistache. Glace pistache

Ou

Mille-Feuille Chocolat Banane, Coulis Chocolat de Tanzanie

Menu Dégustation

46.00 € (5 plats) 54.00€ (7 plats)

Amuse-bouche

∞∞∞

Carpaccio de Saint Jacques au Caviar « Sturia »

Ou

Langoustines Papillon, jeunes Poireaux et asperges Blanches,

Espuma d'Oursins

∞∞∞

Saint Pierre, Artichauts Violets, Tomme au Cumin, Coppa Grillée

Ou

Filet de Boeuf de Salers Rossini, Escalope de Foie Gras,

Pressé de Pommes de Terre

∞∞∞

Pause Glacée Fraises confites, Marc de Champagne

∞∞∞

Chariot de Fromages

∞∞∞

Dessert au choix