



LES ENTRÉES

La fleur de courgette farcie, bouillon émulsionné, petit pois et mousserons

Ou

Le silure de Loire en tartare, croquant de pain et légumes, huile de roquette tranchée

Ou

L'artichaut, le quinoa de région, la crevette et condiment à l'orange

LES PLATS

Filet de veau, coulis ail des ours, gâteau de pommes de terre, mini girolles et royale de moelle de bœuf

Le carré de porcelet au foin, jus réduit, risotto croustillant et carottes roties

La bonite rayée en couscous, écrasé et émulsion de légumes à l'huile d'argan

*Le flétan Bomhlo en crumble de noix
haricots verts façon risotto, émulsion de coriandre fraîche*



LE FROMAGE

*L'assiette de fromage frais et affinés,
confit d'échalotes et chutney de figue 9€*

LES DESSERTS

*Pavlova aux framboises, ganache estragon, coulis
groseille, rafraîchi au sorbet framboise*

*La figue rôtie au vin, crémeux Guanaja et fraîcheur au
chocolat ivoire*

*Finger vanille, noisette et caramel, streusel à la fleur
de sel*

Café ou thé gourmand

LES MENUS

*Entrée, plat **ou** plat, dessert (hors boisson) 26€*

Entrée, plat, dessert (hors boisson) 36€

Entrée, poisson, viande, dessert (hors boisson) 46€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 13€