

~ LES ENTRÉES ~ 17 €

Ravioles de langoustines cuites à la vapeur, servies avec une bisque parfumée au saté

L'Assiette végétale :

Mousse de mascarpone aux herbes légèrement aillée, houmous de pois chiche et panais, betterave chioga de couleurs

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, tarama de moules, petit pain aux algues cuit à la vapeur, caviar de salicorne et petits légumes, vinaigrette citron vert, sauce yuzu Ponzu et huile de sésame

Velouté de champignons du moment, copeaux de foie gras, espuma choucroute, tuile parmesan et graines de sarrasin

Huîtres du Golfe du Morbihan servies chaudes, jus d'huître monté au beurre et baies de sansho verte du Japon, glace museau de porc, salade d'algues (Suppl. 5 €)

~ LES POISSONS ~ 25 €

Homard entier décortiqué, rôti au four, mousseline de céleri au clou de girofle de Bali, galet de céleri boule rôti, gouttière de céleri branche et tarama de harengs fumés, sauce au curry des Maharadjas façon tandoori (Suppl. 10 €)

Carlet rôti en croûte d'olives vertes et câpres, farci d'oignons rouges et cardamome blanche de Bali, hollandaise passion coriandre et pâte à curry jaune, fondue de poireaux crémeuse

Tronçon d'espadon roulé dans le sésame torréfié et baies de sansho rouge, juste snacké sur la plancha, okonomiyaki, fumet au bouillon de dashi monté au beurre et ses copeaux

Vapeur de bambou au saumon et petits légumes du moment, bouillon d'algues kombu et 7 épices du Japon, vermicelle de daïkon et champignons noirs, riz thaï jasmin au cœur de pâte de cacahuète

Noix de Saint-Jacques assaisonnées de poivre Phu Quoc du Vietnam snakées, purée de pommes de terre aux citrons confits et curcuma montée à l'huile d'olive, sauce vin rouge, tuile dentelle à l'encre de seiche (Suppl. 5 €)

LA CARTE ET LES MENUS

proposés par le chef
Michel CUDRAZ

~ LES MENUS ~

MENU GOURMET 48 €

Au choix sur toute la carte
entrée, plat (poisson ou viande) et dessert

MENU DÉGUSTATION 70 €

Au choix sur toute la carte
entrée, poisson et viande
fromage et dessert

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 15 €

plat et dessert en demi-portion
parmi certains plats de la carte

MENU VÉGÉTARIEN 48 €

élaboré par le chef selon vos envies
entrée, plat et dessert

MENU GASTRONOMIQUE 56 €

Au choix sur toute la carte
entrée, plat (poisson ou viande)
fromage et dessert

MENU SURPRISE 92 €

en portions dégustations
de 8 plats
choisis par le chef
*Servi pour l'ensemble de la tablee
(pas après 12 h 30 et 20 h 30)*

FORMULE VOYAGEUR 32 €

*« Menu du marché » servi le midi de la semaine
sauf jours fériés*
une entrée, un plat, (choisis par le chef)
un verre de vin de notre sélection et un café

~ LES SUGGESTIONS DU MOMENT ~

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

La liste des allergènes est disponible sur demande
Boisson non comprise - Une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition
PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

~ LES VIANDES ~ 25 €

Ris de veau de lait escalopé, assaisonné au sel de cardamome noire d'Inde, mousseline de carotte et potiron, risotto de fregola sarda, sucrine rôtie, sauce au vin de noix maison (Suppl. 8 €)

Pièce de bœuf Black Angus rôtie, rouleau de pommes de terre et lard paysan, fricassée de pleurotes, crème de chèvre frais de Mme Boulais aux poivres, sauce corsée au vin rouge

Blanquette de jambon de cochon de la ferme de la Beurrerie au poivre long de Birmanie, cuit à basse température pendant 8 heures, petits légumes du moment, « crumble » d'oignons, champignons et bois de réglisse

Poularde de « La Cour d'Armoise » de Pascal Cosnet, juste snackée sur la plancha, fricassée de légumes légèrement croquants, bouillon au lait de coco et curcuma

Pigeonneau royal du Haut-Anjou en deux cuissons façon bouillabaisse :

– cuisse cuite à basse température dans son bouillon
– le filet rôti au four, puis émincé,
pommes de terre grenailles, courgette et petits oignons,
aïoli et petits croûtons (Suppl. 5 €)

~ CHARIOT DE FROMAGES ~ 15 €

~ LES GOURMANDISES ~ 15 €

Baba au café corsé, crème légère au marron, imbibé devant vous au whisky tourbé The Classic Range Islay (Suppl. 6 €)

Petit financier au thé matcha du Japon et myrtilles de Freigné, glace au haricot rouge, coulis au gingembre et baies de sureau

Douceur de chocolat Andoa bio du Pérou (70 % de cacao), crème mascarpone amande amer, sorbet moelleux aux framboises de Loiré, crumble au cacao

Truffe au chocolat Manjari (64 % de cacao), coulis pistache, sorbet potiron et eau de fleur d'oranger

Perdu de brioche maison, pomme de Loiré cuite à basse température dans un sirop au Rhum, meringue aux épices de pain d'épices gratinée et amandes grillées

Sorbet du moment fait maison accompagné de ses fruits

Assiette dégustations de chocolats de la maison Valrhona (Suppl. 8 €) :

– douceur au chocolat Andoa noir bio (70 % de cacao)
– glace au cœur de Guanaja (80 % de cacao)
– Mendant au chocolat Dulcey (32 % de cacao)
– milkshake au chocolat Opalys (33 % de cacao) clou de girofle de Bali
– brownie au chocolat Abinao (85 % de cacao)
– crémeux Manjari (64 % de cacao)