ENTRÉES
19 €

Ravioles de langoustines et champignons, cuites à la vapeur,
bisque de crustacés parfumée au saté
(Allergènes : crustacés, œufs, poisson, arachide, fruits à coques, céleri, gluten, sulfites, lactose)

Gâteau de foie de volaille, fois gras et châtaigne, velouté de
potimarron et espuma à l'huile de truffe
(Allergènes : lactose, œuf)

POISSONS
27 €

Homard entier décortiqué puis rôti, mogette crémeuse à l'estragon
et jus corsé au baies de sansho du jardin (récolte 2025). (suppl.18 €)
(Allergènes : crustacés, lactose, sulfites)

Dos de cabillaud rôti au poivre long du Myanmar,
petits légumes du moment, bouillon au lait de coco,
citronnelle* du jardin et curcuma frais
(Allergènes : aucun)

VIANDES
27 €

Duo de ris de veau de lait fermier et rognon, purée de pommes de terre
montée à l'huile de sésame, légumes du moment,
sauce potiron à la fleur de Macé de Bali (suppl.18 €)
(Allergènes : lactose, sulfites)

Pièce de filet bœuf Charolais Bio, en croûte d'oignons
vin rouge et poivres, curry de pommes terre grenailles et lentilles.
(Allergènes :lactose, sulfites)

CHARIOT DE FROMAGES
17 €

DESSERTS
17 €

Crémeux de chocolat noir de la maison Valrhona, biscuit moelleux et
sorbet figues* du jardin et matcha de feuilles de figuier*.
(Allergènes : lactose, œufs, gluten)

Douceur de pomme de Loiré glacée, porridge rhubarbe
et citron du jardin, pickles de pomme
(Allergènes : arachide, gluten)

Sorbet maison et fruits frais du moment.
(Allergènes :aucun)

* *Les produits signalés avec un astérisque, sont issus de notre production*

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.
Boisson non comprise, une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition
PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

Notre Charte de qualité

La majorité de nos produits utilisés sont issus de producteurs locaux qui travaillent dans le respect de la nature.

99,99% des produits achetés par le chef sont frais et tous les plats sont faits par nos soins.

La majorité des herbes aromatiques, des agrumes proviennent du potager du chef

Nos fournisseurs

JA Gastronomie
Chocolat Valrhona
Torréfacteur Au Bec Fin
Boulangerie Gaigeard
Le Jardin du chef
Ferme de la Croix Brillet

Chèvrerie du Poimên
Prim 'Anjou (MIN D'Angers)
Herboristerie Cailleau

ADEMA (bœuf)

AUBERGE de la DILIGENCE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

L'Auberge de la Diligence
4 rue de la libération 49440 Loiré
Tel : 02 41 94 10 04 info@diligence.fr www.diligence.fr

La Carte et les Menus
Automne 2026

Proposé par le chef Michel Cudraz

Menu Gourmet 53 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, ***Entrée, Plat***
(poisson ou viande)
et ***Dessert***
(ou une assiette de 3 fromages)

Menu Gastronomique 61 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, ***Entrée, Plat*** *(poisson ou viande),*
Fromage* et Dessert

Menu Dégustation 75 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, Entrée, Poisson ***et*** *Viande, Fromage** ***et*** *Dessert*

Menu Végétarien 53 €
sur réservation

Elaboré par le chef
Amuses Bouche, Entrée, Plat et Dessert

Menu Enfant 18 €

Jusqu'à 10 ans
Amuses Bouche, Plat et Dessert en demi-portion

Menu Surprise 97 €
De préférence sur réservation

En portions dégustations en 9 services choisis par le chef servi pour l'ensemble de la tablée (pas après 12H30 et 20H15)

**Le choix du fromage s'effectue sur le chariot « maximum 6 morceaux »*
Merci de bien vouloir choisir les desserts à la prise de commande