

## Notre Carte

### Les entrées

L'Oeuf Bio « Parfait », la Tomate dans tous ses états 25 €

-0-

La Fraîcheur océane et Tourteau à la crème de Crustacés 28 €

-0-

Le Foie gras frais de canard au Maury rouge, Chutney de Figues fraîches 38 €

-0-

Les Queues de Langoustines panées aux Herbes, Caponata Maison 40 €

### Les plats

Le Dos de Cabillaud, Crémeux de Blé vert, Sauce Riviera 50 €

-0-

Le filet de Dorade Royale, confit de Fenouil, suc de Jus de Pommes « Verger de la Silve » 55 €

-0-

Le Suprême de Volaille d'Ancenis, mousse de Carottes Gingembre, Polenta rôtie, Jus au Thym frais 45 €

-0-

Le Médaillon de Veau à la Plancha au Cointreau et Poivre de Kampot rouge 55 €

### Fromage

La sélection de Fromages Locaux 15 €

### Les desserts

La Brioche Maison caramélisée « perdue » à la Fraise, son sorbet Fraise Romarin 18 €

-0-

Le Chocolat noir, mousse Fève de Tonka, Sorbet Framboise 18 €

-0-

La Pêche et Nectarine, Parfait glacé à l'Estragon, sa tuile croquante 18 €

-0-

Les Agrumes, mousse Yaourt Citron vert, jus léger Poivre de Timut 18 €

## **MENU INSPIRATION – 50 € (sans Fromage) – 65 € (avec sélection de 3 Fromages)**

L'Amuse-Bouche

L'Oeuf Bio « Parfait », la Tomate dans tous ses états

ou

La Fraîcheur océane et Tourteau à la crème de Crustacés

Le Dos de Cabillaud, Crémeux de Blé vert, Sauce Riviera

ou

Le Suprême de Volaille d'Ancenis, mousse de Carottes Gingembre, Polenta rôtie, Jus au Thym frais

La Brioche Maison caramélisée « perdue » à la Fraise, son sorbet Fraise Romarin

ou

Le Chocolat noir, mousse Fève de Tonka, Sorbet Framboise

## **MENU DECOUVERTE – 70 € (sans Fromage) – 85 € (avec sélection de 3 Fromages)**

Le Foie gras frais de canard au Maury rouge, Chutney de Figues fraîches

ou

Les Queues de Langoustines panées aux Herbes, Caponata Maison

Le filet de Dorade Royale, confit de Fenouil, suc de Jus de Pommes « Verger de la Silve »

ou

Le Médaillon de Veau à la Plancha au Cointreau et Poivre de Kampot rouge

La sélection de Fromages Locaux

La Pêche et Nectarine, Parfait glacé à l'Estragon, sa tuile croquante

ou

Les Agrumes, mousse Yaourt Citron vert, jus léger Poivre de Timut