

DEGUSTATION

Coupe de crémant de Loire **ou** Cocktail maison,
5 mises en bouche



Assiette gourmande Terre et Mer :
Foie gras maison, magret fumé, pain d'épices ,
coquille de gambas, et carpaccio de St jacques



Tournedos de lotte, infusion de persil

ou

Pavé de Gibier, sauce grand veneur



Plateau de fromages

ou

Aumônière de chèvre chaud et nem au galet de Loire



Assiette de dégustation 4 desserts du chef



Café et Mignardises

Entrée + poisson <u>ou</u> viande + fromage + dessert	45,00 €
Entrée + poisson et viande + fromage + dessert	52,00 €
Accord mets & vins : 3 verres	10,50 €
4 verres	13,50 €
5 verres	16,50 €

TERROIR & SAVEURS

Cocktail maison + 5 mises en bouche



Coquilles de gambas au beurre d'escargot gratinées

OU

Foie gras de canard et magret fumé maison,
pain d'épices et chutney de mangue



Pavé de sandre au beurre blanc

OU

Tournedos de bœuf, sauce balsamique et épice



Plateau de fromages

OU

Aumônière de Brie, pomme et épices



Assiette de 4 douceurs du chef



Café et Mignardises

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert 40,00 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert 47,00 €

Accord mets & vins : 3 verres 10,50 €

4 verres 13,50 €

5 verres 16,50 €

GOURMET & SENTEUR

Cocktail maison et 3 mises en bouche



Saumon entre fumé et confit, espuma au citron vert
et mousse d'avocat

OU

Tarte fine de magret et pamplemousse,
salade mâche



Pavé d'espadon grillé, beurre de coriandre ailé

OU

Suprême de pintade farci aux champignons



Plateau de fromages

OU

Croustillant de chèvre chaud



Soufflé à l'orange

OU

Duo de chocolat blanc et noir croustillant praliné

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert	35,00 €
Entrée + poisson et viande + fromage + dessert	42,00 €
Accord mets & vins : 3 verres	10,50 €
4 verres	13,50 €
5 verres	16,50 €

TERRE & MER

Cocktail maison + 3 mises en bouche



Mousseline de saumon fumé et cappuccino de crustacés

OU

Terrine de gibier, chutney de pomme Granny Smith



Magret de canard, sauce Bigarade

OU

Roulé de sabre, sauce citronnelle gingembre



Plateau de fromages

OU

Petit nems au galet de Loire



Poire pochée à la vanille, sabayon et onctueux au chocolat

OU

Savarin maison au Cointreau



Café et Mignardises

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert	30,00 €
Entrée + poisson + viande + fromage + dessert	37,00 €
Accord mets & vins : 3 verres	10,50 €
4 verres	13,50 €
5 verres	16,50 €

MENU SURPRISE 27€

Kir et gougères



Entrée



Plat



Fromage



Dessert



Café

1 Bouteille de vin d'Anjou pour 4 personnes

un menu unique, confectionné par le chef Henri, au programme cuisine de terroir et produits frais... sur réservation

Hors dimanche et jours fériés

Nous faisons maison vos gâteaux d'anniversaire
& pièces montées

Gâteau avec le menu 2 € /pers

Pièces montées avec menu 4€/pers