

# LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

45 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

55 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

65 EUROS

## LES ENTRÉES

### **SAINT JACQUES, CHÂTAIGNES**

NOIX DE SAINT JACQUES EN CHAPELURE DE SARRASIN, CHÂTAIGNES EN MOUSSELINE ET TORRÉFIÉES, SABAYON AU CHAMPAGNE, ÉMULSION AU SARRASIN

### **HADDOCK, FIGUES**

ROLLS DE HADDOCK, SYPHON FENOUIL ET TAGETTE RÉGLISSE, FIGUES RÔTIES À L'ANIS ÉTOILÉ

### **ŒUF, CÈPES**

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS FORESTIERS, ŒUF POCHÉ, DEMI-CÈPE GRILLÉ AU KAMADO, COULIS DE CRESSON, CACAO AMER, TARTINE VÉGÉTALE

### **HUÎTRES DE LA MAISON "LES VIGNES MARINES"**

6 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ÎLE AUX MOINES

### **FOIE GRAS, LAPIN ( SUPPLEMENT 7 EUROS )**

TERRINE DE FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX, DEMI-GLACE DE LAPIN, CONDIMENT FRUITS À COQUES TORRÉFIÉS, BRIOCHE DE LA MAISON EMMA

### **VEAU, FAISAN**

LE PÂTÉ EN CROUTE DU ST CHRISTOPHE, FARCE FINE DE VEAU ET VOLAILLE, INSERT AU SUPRÊME DE FAISAN AU COGNAC, CONDIMENT FOIE DE VOLAILLE

## LES PLATS

### **LIEU JAUNE, ANDOUILLE DE GUEMENÉ ( SUPPLEMENT 7 EUROS )**

MÉDAILLON DE LIEU JAUNE ET LAITUE DE MER DU CROISIC, AUTOUR DU SALSIFIS, MINI CAROTTE FANE CONFITE, ANDOUILLE DE GUEMENÉ GRILLÉE, JUS DE VIANDE RÉDUIT

### **GRONDIN PERLON, BETTERAVE**

PAVÉ DE GRONDIN PERLON RÔTI, MOUSSELINE DE BETTERAVE NOIR D'ÉGYPTE, PALET DE BETTERAVE CONFIT, ÉCHALOTTE NOIRE RÔTIE, BEURRE ROSE

### **VOLAILLE D'ANCENIS, GIROLLE**

SUPRÊME DE VOLAILLE D'ANCENIS (LABEL ROUGE ET IGP) CUIT BASSE TEMPÉRATURE, POÊLÉE DE GIROLLES ET OIGNONS GRELOT CARAMÉLISÉS, JUS AU VIN JAUNE, ESPUMA DE POMMES DE TERRE FUMÉS

### **CHEVREUIL, CHOUX**

PRESSÉ DE CHEVREUIL CONFIT AU VIN ROUGE DU DOMAINE D'AGASSAC, CHOUX FARCI, CRÈME DE TOPINAMBOUR AU BEURRE DE CACAO, JUS DE GIBIER

### **RISOTTO, GIROLLES**

RISOTTO AUX VIEUX PARMESAN, GIROLLE SAUTÉ, JUS CORSÉ DE LÉGUMES ET MISO

## LE PLATEAU DE FROMAGES

### **FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN, BOUQUET DE VERDURE**

CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

## LES DESSERTS

### **POMMES, CRÈME CRUE**

TARTE FAÇON TATIN AU SIROP DE PANDAN, CRÈME GLACÉE À LA CRÈME CRUE DE LA FERME LAIT PRÉS VERTS, SABLÉ BRETON

### **CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE**

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 64%, CRÉMEUX À LA VANILLE, BISCUIT MADELEINE À L'HUILE D'OLIVE, GANACHE CHOCOLAT BLANC MONTÉE À L'HUILE D'OLIVE CASTELINE BIO.

### **GRAND MARNIER, BOURBON ( A COMMANDER EN DÉBUT DE SERVICE )**

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, CRÈME GLACÉE AU WHISKY BOURBON

### **COURGES, AGRUMES**

GANACHE MONTÉE À LA COURGE HOKKAIDO, COURGES ET ORANGES CONFITES, CRÉMEUX YUZU, FINANCIER FAÇON PAIN PERDU.

### **MAIN DE BUDDHA, KUMQUAT, CLÉMENTINE**

GÂTEAU JAPONAIS, GANACHE MONTÉE CLÉMENTINE, MAIN DE BUDDHA EN TEXTURE, SORBET KUMQUAT



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

# LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS  
SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ŒUF PARFAIT, GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES, ÉMULSION DE NOIX

-

DOS DE LIEU NOIR RÔTI, TAGLIATELLES DE LÉGUMES DE SAISON, SAUCE CARBONARA

-

PANA COTTA AU CAFÉ EN TARTELETTE, PRALINÉ ET GANACHE MONTÉE EN VANILLE

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

**25 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**29 EUROS**



## LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

**“LE PETIT GOURMET”** ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**25 EUROS**

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.

LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

**“LE PETIT GOURMAND”** PLAT ET DESSERT

**15 EUROS**

POISSON OU VOLAILLE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON OU MOUSSELINE DU MOMENT

SALADE DE FRUITS FRAIS OU GÂTEAU GOURMAND FAIT MAISON



## LES SOIRÉES TERROIR & VIGNOBLES

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS, UNE SOIRÉE AUTOUR D'UN PRODUIT DU TERROIR ( AGNEAU, ASPERGES, HOMARD, BOEUF, ... ) DÉCLINÉ AU FIL DU MENU AINSI QUE L'ACCORD METS & VINS ÉLABORÉ SPÉCIFIQUEMENT PAR UN CAVISTE OU UN VIGNERON PRÉSENT LORS DE LA SOIRÉE.

LA PROGRAMMATION 2025 EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.



### ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- VOLAILLE FRANCE
- VEAU FRANCE
- CHEVREUIL FRANCE

**PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS**

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

**LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT**