

# 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

### Panais, Truffe 🍄

Velouté de panais à la truffe noire *Melanosporum*, espuma de parmesan ancien, tuile de sarrasin

### Foie Gras, Coing ( supplément 7 Euros )

Foie gras fumé au bois de Cognac, chutney de coing confits au miel de châtaignier

### Ris de veau, Balsamique

Ris de veau rôtis au beurre noisette, gel de vieux balsamique, fine tartelette d'échalotes confites, jus réduit au balsamique ancien

### Mulet, Noisette du Piémont

Sashimi de mulet, marinade instantanée « retour de Brière » (fumet au lichen, poivre des marais, baie rose), tagliatelles de butternut, noisettes torréfiées en crémeux

### St Jacques, Agrumes

Raviole de tartare de St Jacques marinée, crème de barde aux agrumes et gingembre, huile de feuille de Combava, émulsion cédrat, salade de betteraves iodée.

## Les Plats

### Encornet, Lentillons

Encornet farci aux légumes de saison et pied de cochon, sauces au pesto rouge, risotto de lentilles corail

### Cabillaud, Racines

Pavé de cabillaud façon « Kobujime » grillé, mousseline de rutabagas caramélisés, cerfeuil tubéreux, chips de choux Kale, beurre blanc au lait ribot

### Bœuf, Pomme de terre ( supplément 7 Euros )

Filet de bœuf Châteaubriand, palet de pommes de terre grenailles rôties, crémeux d'oignons caramélisés, cendre d'oignons, jus corsé au romarin

### Volaille de Challans, Trompettes de la mort

Suprême de volaille de Challans, farce fine aux trompettes de la mort cuit basse température, espuma de maïs, mini carottes confites, chips de riz au safran, jus réduit de volaille

### Macaroni, Truffe 🍄

Médaillon de macaronis gratinés, comté en deux façons, pétales de truffes *Melanosporum*, émulsion au vin d'Anjou

## Le Plateau de Fromages

### Fromages affinés de la maison Perrin

Choisissez jusqu'à 4 morceaux pour composer votre dégustation personnalisée

## Les Desserts

### Ananas, Noix de coco

Ganache montée à la noix de coco, crémeux ananas Malibu, streusel noisette, ananas confites, gel coco, crème glacée ananas Malibu

### Banane, Caramel 🍌 🍯

Crémeux banane, biscuit pâte sucrée au rhum Black Tears, caramel vanillé, ganache au caramel, gel banane

### Fenouil, Kiwi 🍷

Pavlova, compotée de kiwi, fenouil confit, crème mascarpone à la vanille de Madagascar, crémeux de fenouil

### Pain d'épice, Vin chaud

Soufflé aux épices de pain d'épices, crème glacée au vin chaud

### Chocolat, Lait

Ganache montée au chocolat au lait Valrhona, crumble au cacao amer, praliné grué, écorce en chocolat noir, crème glacée au lait et beurre de cacao, écume de lait

## Le Déjeuner des Saveurs

Menu entrée-plat ou plat-dessert

25 Euros

Menu entrée, plat, dessert

29 Euros

Servi uniquement au déjeuner, du Mardi au Vendredi - hors jours fériés

### Semaine du 27 au 30 Janvier 2026

*Pâté en croûte, insert au faisan*

-

*Pavé de grondin, beurre de cidre, mousseline de panais, chips de sarrazin*

-

*Crème brûlée à la fève de Tonka*



## La Carte des Enfants

### “Le Petit Gourmet”

25 Euros

Entrée, plat et dessert

*Le chef leur propose de piocher à leur guise dans la carte des grands. Les plats seront adaptés en portion enfant*

### “Le Petit Gourmand”

15 Euros

Plat et dessert

*Poisson ou volaille du jour, légumes de saison ou mousseline du moment*

*Salade de fruits frais ou gâteau gourmand fait maison*



## Le Menu Dégustation

Servi uniquement au dîner, du Mardi au Samedi, à l'ensemble de la table

Menu en 7 services

85 Euros

### Araignée de mer, Iode

*Fine tartelette d'araignée de mer, espuma de beurre noisette, Mertensia maritime*

### Saint Jacques, Thé Ratnapura.

*Sashimi de noix de Saint Jacques fumées, huile de thé noir Ratnapura, shiso, tuile d'algues*

### Turbot, Salsifis

*Pavé de turbot grillé, salsifis bruts, écume de pourpier d'hiver, crémeux fumé*

### Pigeon, Courge

*Suprême de pigeon juste rôti, cuisse confite, jus de pigeon réduit à l'ail noir, courge Kabocha*

### Valençay, Pain d'épices

*Valençay en texture, granité, toast de pain d'épices*

### Muscadet, Noisettes

*Noisettes du Piémont torréfiées, dacquoise noisette, espuma de Muscadet, gel acidulé*

### Agrumes, Exotique

*Ganache chocolat blanc montée à la mangue, éclat de passion, autour du cédrat*

Origines des viandes : 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