

# 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 rôti 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 bardes aux agrumes et gingembre, huile de feuille de Combava, émulsion cédrat, salade de betteraves iodé.*

## 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 sarrasin*

*Crème brûlée à la fève de Tonka*



## La Carte des Enfants

<b>“Le Petit Gourmet”</b>	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*

<b>“Le Petit Gourmand”</b>	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 tablée

Menu en 7 services	85 Euros
--------------------	----------

<b>Araignée de mer, Iode</b>	
<i>Fine tartelette d'araignée de mer, espuma de beurre noisette, Mertensia maritime</i>	

<b>Saint Jacques, Thé Ratnapura.</b>	
<i>Sashimi de noix de Saint Jacques fumées, huile de thé noir Ratnapura, shiso, tuile d'algues</i>	

<b>Turbot, Salsifis</b>	
<i>Pavé de turbot grillé, salsifis bruts, écume de pourpier d'hiver, crémeux fumé</i>	

<b>Pigeon, Courge</b>	
<i>Suprême de pigeon juste rôti, cuisse confite, jus de pigeon réduit à l'ail noir, courge Kabocha</i>	

<b>Valençay, Pain d'épices</b>	
<i>Valençay en texture, granité, toast de pain d'épices</i>	

<b>Muscadet, Noisettes</b>	
<i>Noisettes du Piémont torréfiées, dacquoise noisette, espuma de Muscadet, gel acidulé</i>	

<b>Agrumes, Exotique</b>	
<i>Ganache chocolat blanc montée à la mangue, éclat de passion, autour du cédrat</i>	

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