

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 (à commander en début de repas)

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 16 au 22 Février 2026

Effiloché de morue, poireaux brûlés, émulsion au jambon cru.

Pavé de merlu rôti, mousseline de choux fleur, beurre blanc safrané.

Tartelette pêche framboise.



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 tablée

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, crèmeux 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