

Menus

◆ *Veau fermier/petits pois/huile de sacha Inchi*

≈≈≈≈

◆ *Asperges du Val de Loire*

Gambas Carabineros/Condiments Kumquat

≈≈≈≈

Spirale de spaghetti aux ris de veau

Langoustine aux épices Tandoori

≈≈≈≈

◆ *Bar aux coquillages, ail noir d'Aomori et pak-choi*

Jus au galanga

≈≈≈≈

Saint Pierre côtier aux herbes maritimes

Fenouil confit au poivre Timut

≈≈≈≈

◆ *Agneau de l'Aveyron en croûte d'olive*

Aubergine/anchois

≈≈≈≈

◆ *Meringue soufflée "sans œuf"*

Fraise, vanille, shiso vert

≈≈≈≈

◆ *Galet des îles*

Noix de coco, chocolat, banane/passion

Choix d'un même menu pour l'ensemble des convives

- Tous les plats : menu "**Invitation au Voyage**" : 148 €
Jusqu'à 13h30 pour un déjeuner et 21h30 pour un dîner (heure de prise commande)
- Menu "**Parfums et Saveurs**" (6 services) : 94 €
(Ce menu comprend les plats sélectionnés par ◆)
Cette sélection de plats est susceptible d'être modifiée.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

"Aventuriers du Goût"

59 €

Uniquement à déjeuner du mercredi au vendredi sauf les jours fériés

Menu en 3 services "confiance au chef"

Pour les Petits

Plat de la Carte en demi-portion

Prix d'une demi-portion

Pour commencer

L'Asperge

Asperges du Val de Loire

Gambas Carabineros/Condiments Kumquat 52 €

La Langoustine

Spirale de spaghetti aux ris de veau

Langoustine aux épices Tandoori 49 €

Au fil de l'eau

Le Bar

Bar aux coquillages, ail noir d'Aomori et pak-choi

Jus au galanga 48 €

Le Rouget

Tronçon de rouget aux huîtres "Gillardeau"

Compoté de chorizo Iberico 48 €

Le choix "à la carte" n'est possible que pour une table de maximum 5 personnes.

Dans nos campagnes

L'Agneau

*Agneau de l'Aveyron en croûte d'olive
Aubergine/anchois 55 €*

Le Pigeon

*Pigeon de Mesquer et poulpe grillé au feu de bois
Tarte de betterave acidulée 49 €*

Dans nos pâturages

Les fromages affinés de Jean-Yves Bordier 15 €

Fruits, Couleurs et Gourmandises

La Noix de coco

*Galet des îles
Noix de coco, chocolat, banane/passion 19 €*

Meringue soufflée

*Meringue soufflée "sans œuf"
Fraise, vanille, shiso vert 19 €*

Afin d'en faciliter la préparation, nous vous serons reconnaissants de choisir votre dessert en tout début de repas.