



MENU

DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI
SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

FORMULE

MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

22 € TTC

HORS SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Croustillant de Rillauds d'Anjou et Fromage Frais,
Coulis de Betterave Acidulée, Salade

OU

Tartine Gourmande de Cabillaud aux Herbes Fraîches,
Moules en Vinaigrette à l'Ail

PLATS

Parmentier de Filet de Merlu à l'Oignon Rouge,
Jus Crémé au Basilic

OU

Suprême de Volaille Française cuite en basse température,
Sauce Porto, Mirepoix de Légumes

DESSERTS

Aumônière de St Maure, Crumble de Brioche

OU

Panna cotta à la Gousse de Vanille,
Coulis de Poire

OU

Crème Brûlée aux Zestes d'Orange,
Rose des Sables au Chocolat

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE,
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD



MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

38€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

32 € TTC

ENTRÉES

Terrine de Canard aux Cacahuètes Torréfiées,
Confit d'Oignons à la Grenadine, Caramel d'épices

OU

Fantaisie d'Asperges de notre Région, servies froides,
Chiffonnade de Saumon Fumé, sauce Haddock

OU

Fraicheur de Crevettes en feuille de Riz,
Légumes croquants, Jus d'herbes

PLATS

Pavé de Lieu jaune, rôti au four,
Piperade de Courgettes, Infusion Safranée

OU

Épaule d'Agneau de 7 heures, en Croûte de Thym,
Réduction de Romarin, Petits Légumes

OU

Émincé de Bœuf Français "taillé dans la Poire",
Sauce au Poivre Vert, Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés,
par le Maître Affineur Xavier Thuret

OU

Chaud-Froid de Pommes Caramélisées, Sabayon léger,
Crème Glacée Caramel à la Fleur de Sel,

OU

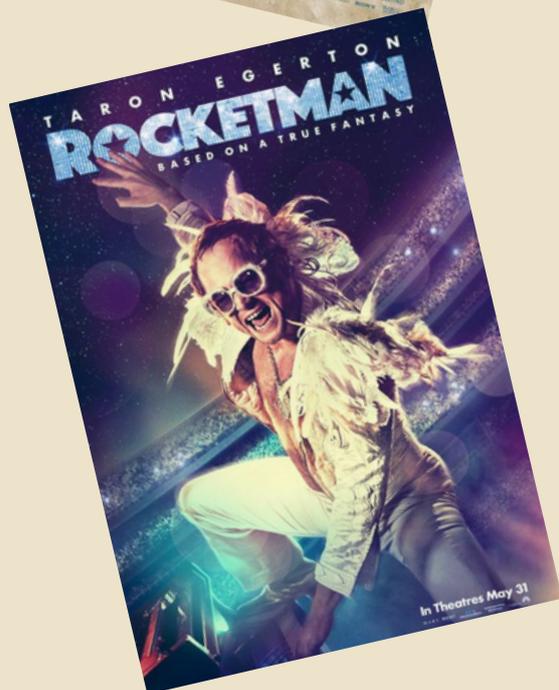
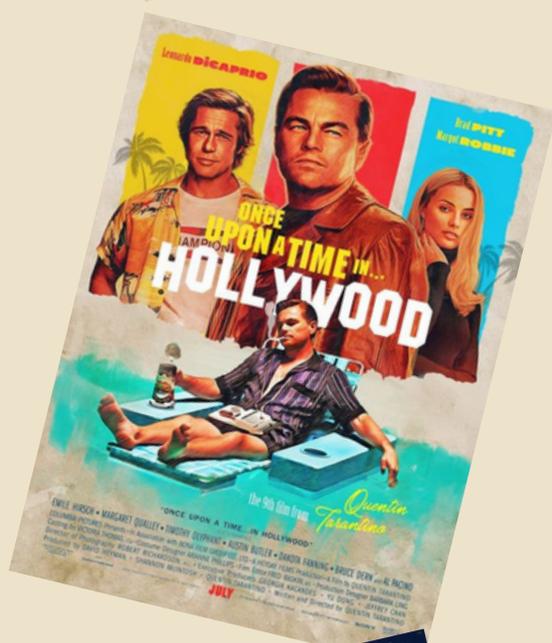
Pavlova de Fruits Exotiques,
Crème Mascarpone au Poivre de la Jamaïque

OU

Tartelette façon "Financier" à la Cerise Amarena,
Crèmeux Chocolat noir

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD



MENU TERROIRS DE FRANCE

49€ TTC

Mise en Bouche :

Gourmandise de Canard au Caramel d'épices



Entrée :

**Grosses Crevettes et Asperges du Val de Loire,
Infusion de Poisson fumé**



Plat :

**Filet de Boeuf Français poêlé au Pastrami,
Petits Légumes Braisés au Poivre de Sichuan,
Sauce Porto Foie Gras**



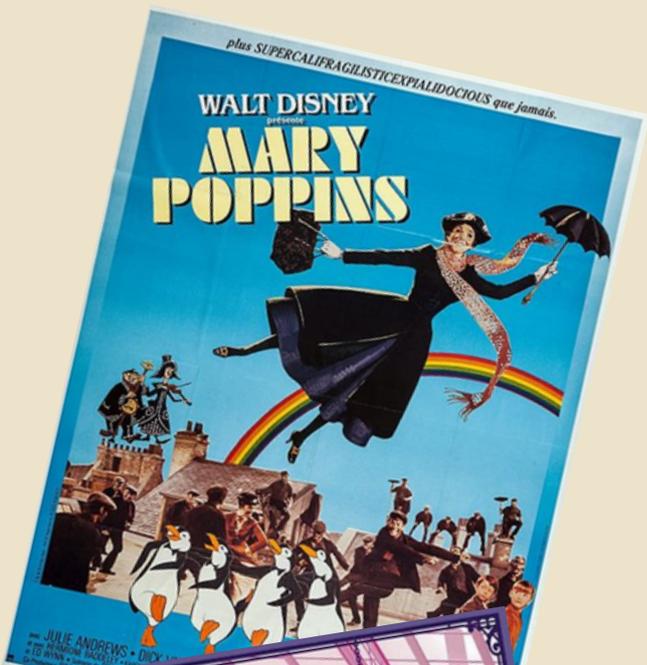
Dessert :

**Parfait glacé d'Anjou parfumé au Cointreau
Brisures de Biscuits**

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD





MENU ENFANTS

- 12 ANS

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Rillette de Sardines

OU

Croustillant de Rillauds d'Anjou

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Emincé de Boeuf Français et son jus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Gratin de Pommes caramélisées

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)



NOTRE CARTE

Pour Commencer...

- Croustillant de Rillauds d'Anjou et Fromage Frais, Coulis de Betterave acidulée, Salade 12 €
- Tartine Gourmande de Cabillaud aux Herbes fraîches, Moules en Vinaigrette à l'ail 12 €
- Terrine de Canard aux Cacahuètes torréfiées, Confit d'Oignons à la grenadine, caramel d'épices 18 €
- Fantaisie d'Asperges de notre Région, servies froides, Chiffonnade de Saumon fumé, Sauce Haddock 18 €
- Fraicheur de Crevettes en feuille de Riz, Légumes croquants, Jus d'herbes 18 €

De la Mer...

- Salade de la Mer... 22 €
- Blanc mangé de Sardines, Saumon fumé, Cabillaud Vinaigrette, Moules, Asperges et Garniture Végétale 22 €
- Parmentier de Filet de Merlu à l'Oignon rouge, Jus crémé au Basilic 26 €
- Pavé de Lieu Jaune, rôti au four, Piperade de Courgettes, Infusion Safranée 26 €

A la Terre...

- Salade de la Terre... 22 €
- Rillauds d'Anjou à l'Oignon rouge, Tomme Angevine, Champignons de Saumur, Chèvre frais 22 €
- Suprême de Volaille Française cuite en basse température, Sauce Porto, Mirepoix de Légumes 25 €
- Épaule d'Agneau de 7 heures, en Croûte de Thym, réduction de Romarin, Petits Légumes 28 €
- Émincé de Bœuf Français "taillé dans la Poire", Sauce au Poivre Vert, Frites à la Graisse de Bœuf 28 €
- Plat Végétarien, Légumes locaux en fonction des Saisons 20 €

Pour les Gourmands...

- Salade comme un plat entre "Terre et Mer", Saumon Fumé, Sardines, Rillauds d'Anjou, Chèvre frais, Tomme Angevine et ses Légumes croquants 25 €
- Tournedos de Bœuf façon Rossini (170gr) de nos Régions de France 37 €

DESSERTS



Si vous aimez le Fromage!



Aumônière de St Maure, Crumble de Brioche 7 €

Sélection de trois Fromages Affinés par le Maître Affineur Xavier Thuret 9 €

Sélection de cinq Fromages Affinés Xavier Thuret 12 €



Notre Happy Ending!



Panna cotta à la gousse de Vanille, Coulis de Poire 9 €

Crème Brûlée aux Zestes d'Orange, Rose des Sables au Chocolat 9 €

Chaud-Froid de Pommes Caramélisées, Sabayon léger, Crème Glacée Caramel à la Fleur de Sel, 11 €

Pavlova de Fruits Exotiques, Crème Mascarpone au Poivre de la Jamaïque 12 €

Tartelette façon "Financier" à la Cerise Amarena, Crémeux Chocolat noir 12 €

Parfait glacé d'Anjou parfumé au Cointreau et Brisures de Biscuits 12 €

