

LA TABLE

A O

RESTAURANT

Menus

Menu Gourmand 45.00 €
1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert au
choix parmi les plats de la carte

Menu Découverte 61.00 €
(choisi par notre chef et pour
l'ensemble de la tablée)
Mise en bouche - Entrée -
Poisson - Viande - Pre-Dessert
Dessert

Entrées

Les escargots du gendarme*
concassé de tomate et beurre d'ail
9 pcs 16.00 €

Gouline, rillaud d'Anjou
et champignons de Vergennes*
sauce Tomme Angevine & parfum de truffe
17.00 Euros

Pressé de Foie gras de canard & magret fumé*
coulis pomme, poire, pruneau
23.00 € (sup menu 3.00 €)

Premières asperges et oeuf parfait *
homard vert cuit
sauce Hollandaise acidulée
25.00 € (sup menu 5.00 €)

(*) plats avec allergènes la liste est disponible à la réception
nos viandes et volailles sont d'origine Française

Plats

Risotto de homard et Saint-Jacques *
Bisque à la citronnelle
32.00 € (sup menu 7.00 €)

Filet de bar snacké à l'unilatéral*
Choux fleur rôti
beurre blanc aux oeufs de truite
25.00 €

Tournedos de pintade "Label Rouge de Janzé*
rôsti, topinambour & sauce aux morilles
23.00 €

Filet de veau de lait élevé sous la mère*
gnocchi et viennoise de ris,
jus poulette
28.00 € (sup menu 4.00 €)

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés *
sélection locale et AOP
10.00 €

Pavlova fruits des bois *
meringues, crème fraîche & glace
10.00 €

La recette de Candice *
Tarte soufflée au chocolat caramel
sorbet cassis
10.00 €

La recette d'Arthur *
Tarte fine aux pommes
sorbet pêche de vigne
10.00 €

Bon Appétit !

Samantha & Sybrain Gohier

et toute l'équipe

Mitch, Hiran, Alex, Erika,

Laurine, Tristan & Donovan