MENU
AU GRÉ DU VENT
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À 37.50€

Entrées

Les Coquilles (+3.50€):
Poêlée de St Jacques et coussin à la crème de truffes sur fondue d'endives et Noilly pratt

Le Végé :
Chou farci au chèvre et estragon, lentilles vertes du Puy, biscuit joconde aux noix

Le Jardin Angevin :
Duxelles de champignons à la crème de moutarde sur poitrine de porc fondante, tomme locale au vin blanc

Les Grenouilles (+4.50€):
Cuisses snackées au satay, patate douce tendre et croustillante, pointe de tamarin

Plats

Le Retour de Pêche :
Snacké sur aromates et purée au beurre sur pois cassés, jus herbacé

Le Cochon
Echine de 36h marinée, fondue de navets boules d'or

La Canette :
Filet et mangues rôtis au poivre de voatsiperifery, tuile aux noix de cajou

Le Bœuf (+7.50€)
Faux filet au miso, cèpes et shitakés en persillade

Fromages (+5.80€)

Le plateau de fromages affinés : (3 morceaux au choix)

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé

Desserts

L'Ananas :
Rôti au caramel, pain d'épices et mousse coco, sorbet rhum

La Fraîcheur :
De mandarine et ganache montée à la fève tonka sur croustillant aux amandes

Le Chocolat :
Fondant, crème mascarpone battue à la réglisse sur coque et crumble caramel

Le Soufflé (+4.50€) :
Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française