



LA CARTE DE
Jean-Marie

Les entrées



Escargots de Cornillé les Caves à l'Ail confite, Beurre de Persil plat, Allumettes feuilletées au Curry	18.00 €
Carpaccio de St Jacques au Piment doux fumé, Mangues et Avocats	18.00 €
Asperges Blanches et Truite fumée à l'oseille	22.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €
Langoustines rôties, Tomates confites et Légumes à la Grecque, Vinaigrette au vin de Chinon	26.00 €



Les plats



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de Pêche	26.00 €
Pavé de Faux Filet de Bœuf, sauce Foie Gras et Légumes de saison	22.00 €
Belle Entrecôte aux Morilles et Vin du Jura	30.00 €
Fraise de Veau au Jus de Muscadet, Pommes de terre au Curcuma	20.00 €
Sauté de Gigot d'Agneau Rosé, Tajine de Légumes et Céréales au Curry	22.00 €
Poitrine de Pigeonneau de chez François Jardin et Poitrine de Porc Laquée à l'Asiatique	26.00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	10.00 €
Vacherin à la Fraise, Coulis de Fruits Rouges	10.00 €
Croustillant Praliné, sauce aux Noisettes grillées	10.00 €
Tarte fine chaude aux Pommes et Glace Vanille	10.00 €
Croquant Fraise et son Coulis, Amandes Caramélisées à l'Huile d'Olive	10.00 €
Déclinaison sur la Fraise	10.00 €



Menu enfant

15.40 €

*Taxe et service compris – Boisson non comprise
Viande d'origine française et UE
Vous êtes allergique à certains produits ? N'hésitez pas à nous prévenir.*