

Menu

AU GRÉ DU VENT

Entrée, plat et dessert à 38.90€

Entrées

Le Bouquet :

Queues de crevettes en cheveux d'anges, pomme purée au wasabi et agrumes

Le Végé :

Gâteau d'avocat et pied blond, marmelade de kumquats et émulsion citron

Le Dormeur :

Cannelloni végétal de tourteau tout en fraîcheur, fine gelée de coquillages au thé vert

Le Tataki (+3.50€) :

Mosaïque de filet de bœuf en feuille de nori, éclat de betterave et gingembre

Plats

Le Tournedos :

Lieu jaune, laque de carottes et vinaigrette de noix aux petits légumes

Le Pluma :

Cochon Français, sauce teriyaki, fricassé et crème d'artichauts cuits en barigoule

"L'Aiguillette" :

Volaille labélisée à la crème d'ail noir et de Layon, poêlée de légumes primeurs

Les Plumes (+3.50€) :

Selle d'agneau à basse température, bayaldi d'aubergines aux pignons de pins, concassé de tomate

Fromages (+6.80€)

Le plateau de fromages affinés :

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé
(3 morceaux au choix)

Desserts

La Rhubarbe :

Fondante, glacée et crémeuse sur mousse d'amande à la fève tonka

La Fraise :

Du Val de Loire au vinaigre de miel sur ganache au chocolat blanc,
sorbet à la fleur de sureau et concombre

Le Chocolat :

Mousseux dans sa coque caramel au parfum de menthe Giffard

Le Soufflé (+4.50€) :

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française