

LA TABLE

A O

RESTAURANT

Menus

Menu Gourmand 49.00

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert
au choix parmi les plats de la carte

Menu Plaisir 56.00

Entrée - Plat - Fromage et Dessert
choix parmi les plats de la carte

Menu Découverte 71.00

(choisi par notre chef et pour l'ensemble
de la tablée)

Mise en bouche - Entrée - Poisson -
Viande - Pré-Dessert - Dessert

Prix net TTC en Euros- service compris

Entrées

Noix de Saint Jacques " France"

Bisque de homard et sa fondu de chou chinois
26.00 (supplément menu 5.00)

Rosace de "Thon Albacore" mi-cuit

Marinade au Ponzu et sésame, Avocat Hass
21.00

Gouline, rillaud d'Anjou

Pleurote et Shiitaké
sauce Tomme Angevine & parfum de truffe
24.00 (supplément menu 3.00)

Escargots du gendarme

Concassé de tomate et beurre à l'ail rose
9 pièces 21.00

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française
Les mets sont élaborés sur place
Veuillez nous signaler si vous avez des allergies
ou des restrictions alimentaires.
Merci de votre compréhension. Pour le bien-être de tous.

Plats

Filet de bar à l'unilatéral

belles asperges blanches et sabayon au safran
30.00 (supplément menu 5.00)

Tendre de veau de lait façon Rossini

brioche toastée, foie gras poêlé et sauce morille
36.00 (supplément menu 11.00)

Filet de sole farcie

Chou fleur rôti & sauce au beurre blanc
25.00

Magret de canard IGP

Gnocchi de pomme de terre Agria
Jus au Porto
25.00

Homard au beurre salé

Risotto aux safran et parmesan
sauce tartare d'Algue
42.00 (supplément menu 19.00)

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés de Papa

sélection locale et IGP
16.00 (supplément menu 5.00)

Coque de "Citron Cédrat" de Nice

Sorbet yuzu, crumble cacao intense
et crémeux acidulé au sumac
11.00

Pavlova fruits rouges

meringues, crème fraîche & glace
11.00

La Recette de Candice

Coulant au chocolat, cœur caramel au beurre salé
glace vanille macadamia
11.00

Bon Appétit !

Samantha & Sylvain Gohier et toute l'équipe
Mickaël, Hiran, Alex, Erika,
Laurine, Tristan, Nael & Mathilde