

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 table)

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

Prix net TTC en Euros- service compris

Entrées

Pressé de foie gras de Canard & Cecina de Léon
Chutney de mangue et pain Mendiant
28.00 (supplément menu 7.00)

Quart de homard mi-cuit & ris de veau de lait
Bisque de homard acidulée
26.00 (supplément menu 5.00)

Mosaïque de saumon gravlax
Avocat et quinoa d'Anjou
21.00

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
chou-fleur rôti et beurre blanc
25.00

Filet de "Blonde d'Aquitaine" maturé
minis légumes et sauce morilles
39.00 (supplément menu 14.00)

Magret de canard,
pomme de terre Agria
jus porto
25.00

Demi homard au beurre salé
Risotto aux safran et parmesan
sauce tartare d'Algue
47.00 (supplément menu 23.00)

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 crèmeux acidulé au sumac
11.00

"La figue"
financier noisette et flambé au pommeau du Maine
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, Adrien, Alex, Erika,
Tristan, Nael, Mathilde & Manolo