

LA TABLE

AO

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

Tourte Richelieu

Foie gras, champignons et cognac
26.00 (supplément menu 5.00)

Quart de homard mi-cuit

Bisque de homard acidulée
26.00 (supplément menu 5.00)

Roi de la forêt

Velouté aux cèpes et cromesquis de bœuf confit
Mouillette brioché
21.00

Escargots du gendarme

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

Plats

Sole farcie et lard de colonnata

Mille feuille de potimarron et beurre blanc aux oeuf
de truite
25.00

Filet de biche servi rosé aux baies de genièvre

Gnocchis à la truffe
Jus poivrade
31.00 (supplément menu 6.00)

Magret de canard

Pommes de terre Agria et légumes rôtis
crème de morilles
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)

Ananas confit à la liqueur de menthe

Crème brûlée à la fève de tonka
Glace aux miel
11.00

"La pomme" d'Arthur

Tarte fine aux pommes de Challain-la-Potterie
Sorbet pomme
11.00

La Recette de Candice

Tarte soufflé aux chocolat, cœur caramel
Sorbet orange sanguine
11.00

Bon Appétit !

Samantha & Sylvain Gohier et toute l'équipe
Mickael, Adrien Alex, Erika,
Tristan, Nael, Mathilde & Manolo

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.