

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

Black Tiger

Tartare de gambas et salsa de mangue,
queue rôtie à l'escabèche, sablé au parmesan
26.00 (supplément menu 5 euros)

Gouline, rillaud d'Anjou

Pleurote et Shiitaké
sauce Tomme Angevine & parfum de truffe
21.00

Roi de la forêt

Velouté aux cèpes et cromesquis de bœuf confit
Mouillette brioché, copeaux de foie gras mi-cuit
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

Sole farcie et lard de colonnata
Mille feuille de potimarron, champignons
et beurre blanc aux œufs de truite
25.00

Filet de "Blonde d'Aquitaine" maturé par nos soins
Palets de pomme de terre fondante
Jus poivrade
35.00 (supplément menu 10.00)

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
bisque de homard
43.00 (supplément menu 19.00)

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés de Papa
sélection locale et IGP
14.00 (supplément menu 3.00)

Cannelloni de grué de cacao

Mousse onctueuse aux chocolats
Glace vanille macadamia
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, Alex, Erika,
Tristan, Nael, Mathilde & Manolo