🍄 Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant et de vous inviter à découvrir notre univers culinaire.
Ici, le légume est au cœur de l'assiette, travaillé avec soin, amour et passion, au fil des saisons.

Nous travaillons en lien étroit avec nos producteurs locaux, dont le savoir-faire et la qualité des produits sont essentiels à notre démarche. 🌿

Menu Retour du Marché — 28 €

Servi uniquement le midi en semaine
Une entrée · Un plat · Un dessert
Demandez sa composition à Audrey… ou gardez la surprise !
(Hors week-ends et jours fériés)

Menu Galipettes — 42 €

Servi à l'ensemble de la table, tous les services
Mise en bouche · Une entrée · Un plat · Un dessert · Mignardise
À choisir parmi la carte (page suivante)

Menu Dégustation — 55 €

Servi le soir ainsi que le samedi et le dimanche midi
À l'ensemble de la table
Mise en bouche · Deux entrées · Un poisson · Une viande · Un dessert · Mignardise
Dessert au choix parmi la carte (page suivante)

<u>Accords mets et vins</u> :

3 Verres 22 €

4 Verres 28 €

🌱 Les plats peuvent être déclinés en version végétarienne.
👶 Menus en demi-portion proposés pour les enfants de moins de 12 ans.

Tous nos menus sont servis **hors boissons**.

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix TTC, service compris

Entrées

- Butternut rôti / Saint-Jacques bretonnes en tempura / radis d'hiver vinaigrés / écume de courges caramélisées / chantilly aux graines de courge / chips de potimarron

- Poireaux en vinaigrette / anguille fumée de l'Anguille Argentée / sablé aux graines de lin / huile de verts de poireaux / consommé d'anguille / gel de vinaigre aux échalotes

Plats

- Silure de Montjean-sur-Loire confit au beurre d'herbes / jus de légumes corsé / côtes et verts de blettes / chou-kale frit / navets boule d'or en aigre-doux

- Suprême de pintade de la ferme du Chardonnet cuit à basse température / cuisse en farce fine / jus de volaille crémé / brocoli / carottes de couleur / pain pita aux quatre épices

Fromages

- Valençay (chèvre) travaillé en émulsion / condiments / salade **(+ 5 €)**

- Sélection de fromages de la Ferme du Bois Rouzé / condiments / salade **(+ 10 €)**

Desserts

- Émulsion de cappuccino / tuile craquante / crème glacée au sarrasin / génoise imbibée de café de la Brûlerie de la Maine / sarrasin en praliné et frit

- Moelleux au chocolat de Nuances de Chocolat / sorbet de betterave / crémeux au chocolat à 78 % / betteraves confites au sirop / grué de cacao