

🍄 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)

🌱 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**.

Entrées

- Asperges vertes et blanches / sabayon au curry angevin / praires / écume et gel de jus de praires / asperges déshydratées
- Radis crus et marinés / crème de fanes / focaccia toastée / beurre d'herbes / magret de canard fumé / vinaigre de cidre / graines de moutarde

Plats

- Filet de carrelet meunière / beurre noisette / risotto de céleri / blettes croquantes / poivre vert frit / noisettes
- Cochon confit 36 h / gogue panée / jus à la coriandre / chou-fleur rôti / chapelure de coriandre / oignon brûlé

Fromages

- Fromage travaillé par le chef en émulsion / condiments / salade **(+5 €)**
- Sélection de fromages de la ferme du Bois Rouzé / condiments / salade **(+10 €)**

Desserts

- Crémeux au chocolat 84% Ghana / brownie / gel de menthe poivrée / crumble au cacao / grué / sorbet menthe et chocolat 76% Madagascar
- Émulsion tiramisu au Cointreau / biscuit cuillère / rhubarbe / crème glacée au mascarpone / poudre de rhubarbe et vanille

