



LES ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de potimarron, crémeux de chèvre frais, jambon de bœuf

Pâté croûte de sanglier du domaine de Chambord, baie d'épine vinette

Carpe fumée, céleri rave et mâche

Endive caramélisée, œuf mollet, crumble à la sauge

Poireau vinaigrette, condiment grenobloise, bœuf confit

LES PLATS AU CHOIX

Pâte fraîche à l'esturgeon fumé, beurre d'agrumes

Chou farcie d'une mousse de poisson de Loire, jus d'écrevisses

Volaille d'Adèle, courge, amandes torréfiées

Onglet de bœuf Rouge des prés, carottes et persil (supp 10€)

Risotto d'orge perlé, champignons des caves de bourré, noisettes, thym citron

Veau marengo basilic, tomates du jardin, polenta crémeuse

NOS FORMULES

UN CHOIX 15 €

DEUX CHOIX 24 €

TROIS CHOIX 32 €

MENU ENFANT 2 PLATS 10€ - 3 PLATS 15€

AU CHOIX DANS LA CARTE

Jusqu'à 10 ans

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 2.50€

Légumes du jardin glacés au beurre d'estragon

Pomme croquette au muesli

Mousseline de Nico

LES DÉSSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la châtaigne

Poire pochée au miel et romarin, sablé breton

Ile flottante à la verveine

Mousse au chocolat, crumble, glace noisette

Pain de Gène aux pommes, noix, glace vanille

À PARTAGER

Charcuterie de Paul Gillet 9€

Assiette de fromages 10€

Friture de Loire mayonnaise acidulée 10€

Jambon de Bayonne 12 mois 8€

Saucisson de bœuf Wagyu 7€

Terrine de poisson de Loire 5€

Pâté de lapin 6€