



## POUR COMMENCER

LES ASPERGES BLANCHES,  
Asperges Blanches poêlées, œuf à 63°,  
Brunoise d'asperges blanches au vinaigre Balsamique Blanc,  
Fromage frais aux herbes, Sauce Hollandais et Petits croutons 23€

LE TERRE ET MER  
Tartare de bœuf et de thon rouge, Jus de groseilles à la vodka,  
Voile de betterave rouge, Condiment de betterave à la moutarde 29€

LE CONCOMBRE,  
Concombre râpé et givré à la menthe fraîche,  
Burrata et Lait de Semblançay caillé au citron et huile d'olive 22€

LA DAURADE ROYALE,  
Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes, Sel noir de l'Himalaya,  
Tuile au piment d'Espelette et Caviar 26€

## LES CHOSES SÉRIEUSES

LE LIEU JAUNE  
Pavé de lieu jaune vapeur,  
Raviole de navet à la menthe, Beurre blanc monté au Rhum 32€

LE SAINT-PIERRE  
Saint Pierre de petits bateaux cuit au jus de poissons de roche,  
Encornet farci, pomme de terre Charlotte fumée au haddock 39€

LA VOLAILLE,  
Supreme de volaille d'Ancenis,  
Sushi de riz Basmati au Comté et morilles, Asperges vertes et sauce vin jaune 29€

L'AGNEAU,  
Selle d'agneau laquée au citron et à la farce printanière,  
L'épaule d'agneau confite à la menthe,  
Purée de petits pois à la livèche, petits pois et huile d'olive à la menthe 39€

## LE PLATEAU DE FROMAGES

Nous attachons un soin particulier  
à notre plateau de fromages affiné par nos  
soins afin qu'il suive le fil des saisons.  
Une sélection de fromages  
réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir

## LES GOURMANDISES

VOYAGE EXOTIQUE,  
Mangue fraîche, Sorbet mangue-passion,  
Gelée de miel au thym, coulis passion et émulsion mangue

AGRUMES ET PISTACHES  
Tuile aux agrumes garnie à la crème de Pamplemousse et zestes d'agrumes,  
Bergamote, yuzu et orange sanguine en fines gelées,  
Crème et glace pistache

LES FRAISES  
Palets de fine meringue aux fraises de Touraine,  
Glace mascarpone et marmelade de fraises



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

Nous utilisons du papier 100% recyclé  
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies  
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises  
Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remisées à 50% sont possibles  
Prix nets en euros, TVA et service inclus