



LES ENTREES

LANGOUSTINES DE NOS CÔTES,
Langoustines justes saisies,
Fèves et fondues de basilic à l'huile d'olive 24€

L'ARAIGNEE DE MER,
La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa
Gelée de crustacés, Tuile au piment d'Espelette 26€

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Patern Racan,
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon 22€

MAQUEREAU AU VIN BLANC,
Tomates à l'anchoïade, Crumble d'olives noires,
Sauce escabèche 16€

CREME D'ASPERGES VERTES DE CHAMBORD,
Œuf à 63°, petits pois et morilles fraîches 16€

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

SANDRE DE PECHE CONFIT,
Pommes de terre Charlotte en robe de Blette,
Coques et Aneth 28€

CABILLAUD CUIT VAPEUR,
Verdure de saison, Petit pois, fèves,
Sauce fenouil thym et citron 24€

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert 44€

LES VIANDES

RIS DE VEAU LAQUE AU CITRON,
Tombée d'épinards et citron confit 39€

FILET DE CANETTE EN AIGUILLETES,
Pomme de terre garnie aux tomates épicées,
Sabayon ail et Fruits de la passion, Jus court 24€

PIGEON DE RACAN SERVI ROSE,
Demi pigeon désossé, le suprême juste poêlé et cromesquis de Pigeon
Potimarron et laque d'épices 34€

LES FROMAGES

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 13€

LES DESSERTS

RHUBARBE

Rhubarbe en coque de sucre,
Ganache montée à la Rhubarbe,
Coulis et Chips de Rhubarbe 14€

FRAISE DE TOURAINE

Fraises fraîches, ganache montée au Basilic,
Tuile croquante, sorbet fraises - marmelade de fraise,
gelée de fraises et hibiscus, fleur de basilic 14€

CERISE ET PISTACHE

Poêlée et marmelade de cerises, Glace et
Sponge Cake pistache,
Crème pâtissière au "Kirsch" 14€