



POUR COMMENCER

LA DORADE ROYALE ET LE TOURTEAU,
Tartare de Dorade Royale, Guacamole,
Croustillant de Tourteau,
Crème de homard au lait de coco 24€

LE CELERI,
Céleri rave rôti,
Crème de Comté et de truffe,
Lait de Semblançay fumé, Copeaux de Comté 30 mois,
Coulis de truffes 21€

LE PATE EN CROUTE,
Poitrine de porc Roi Rose,
Pigeon de Saint Paterné Racan, Foie Gras,
Figues et Pistaches, Gelée de Pigeon,
Salade de lentilles Vertes du Puy 22€

LES CHOSES SÉRIEUSES

LE BAR DE LIGNE,

Bar de ligne laqué au curry rouge,
Choux Pak Choi braisé au sésame,
Crème curry, coco et citronnelle 32€

LE HOMARD BRETON ET QUEUE DE BŒUF

Homard poêlé au beurre noisette, Fine Ratatouille,
Bisque de homard à la citronnelle, croustillant de queue de bœuf 44€

LE PIGEON DE SAINT-PATERNE RACAN ,

Le demi-pigeon rôti, Suprême de Pigeon poêlé,
Cromesquis de foie de pigeon,
Crème de potimarron au gingembre, Brunoise de butternut 32€

LIEVRE A LA ROYALE,

Mousseline de Pommes de Terre Truffée 44€

LE PATEAU 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 GOURMANDISES

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

LES FIGUES
Figs rôties au beurre salé,
Coulis de figues à l'orange sanguine,
Sorbet cacao 14€