

LES ENTREES

L'Œuf Bio	22€
Cuisson basse température, Quinoasotto d'Artichaut	
La Joue de Bœuf	27€
Et Anguille fumée aux pointes d'Asperges, vinaigrette printanière	
La Lotte	45€
Confite au Foin, émincé de Fenouil, Emulsion Orange Sanguine	
Le Foie Gras	40€
De Canard mi-cuit, Crumble au chutney de Pommes	

LES PLATS

La Saint Jacques	60€
Noix poêlées, Crèmeux de Blé vert fumé, Suc de Cébette	
Le Maigre	55 €
Dos à la Plancha aux Coteaux du Layon, pomme écrasée aux Herbes	
Le Bœuf Maine Anjou	65 €
Filet au Cœur de Ris de Veau, jus tanique aux Asperges	
Le Pigeon	55 €
Suprême rôti au poivre de Tchuli, Mousseline de Céleri	
La Sélection de Fromages frais et affinés	16 €

LES DESSERTS AU CHOIX **18 €**

Les Agrumes
Biscuit Roulé mousseux, Crème montée à la Pistache
Le Chocolat
Rocher Araguani 72%, Praliné aux Noix de Pécan
L'Ananas
Vacherin Citron vert et Basilic
Le Café
Comme un Tiramisu à la Noisette