

MENU INSPIRATION – 50 € (sans Fromage) – 65 € (avec sélection de 3 Fromages)

L'Amuse-Bouche

L'Oeuf Bio « Parfait », la Tomate dans tous ses états

ou

La Fraîcheur océane et Tourteau à la crème de Crustacés

Le Dos de Cabillaud, Crémeux de Blé vert, Sauce Riviera

ou

Le Suprême de Volaille d'Ancenis, mousse de Carottes Gingembre, Polenta rôtie, Jus au Thym frais

La Brioche Maison caramélisée « perdue » à la Fraise, son sorbet Fraise Romarin

ou

Le Chocolat noir, mousse Fève de Tonka, Sorbet Framboise

MENU DECOUVERTE – 70 € (sans Fromage) – 85 € (avec sélection de 3 Fromages)

Le Foie gras frais de canard au Maury rouge, Chutney de Figues fraîches

ou

Les Queues de Langoustines panées aux Herbes, Caponata Maison

Le filet de Dorade Royale, confit de Fenouil, suc de Jus de Pommes « Verger de la Silve »

ou

Le Médaillon de Veau à la Plancha au Cointreau et Poivre de Kampot rouge

La sélection de Fromages Locaux

La Pêche et Nectarine, Parfait glacé à l'Estragon, sa tuile croquante

ou

Les Agrumes, mousse Yaourt Citron vert, jus léger Poivre de Timut