

ENTRÉES

19 €

Ravioles de langoustines et champignons, cuites à la vapeur,
bisque de crustacés parfumée au saté

Terrine de cerf aux poivres, chutney de chou rouge, pickles de radis
multicolores, coulis champignon à l'huile de truffe.

Velouté chaud de tomates vertes « Green Zebra » du jardin au curry vert,
boulgour au citron confit et petits légumes, espuma à la verveine du
Mexique. (Végétarien)

POISSONS

27 €

Homard entier décortiqué puis rôti, petits légumes du moment, algues
wakamé, sauce au shiso du jardin. (sup.18€)

Vapeur de bambou de joues de raie, petits légumes, bouillon
à la citronnelle du jardin et dashi.

Noix de St Jacques snackées sur la plancha, panais en mousseline et rôti,
sauce au citron combava du jardin.

VIANDES

27 €

Pot au feu minute de paleron de Bœuf « Maine Anjou Rouge des près »,
petits légumes et bouillon aux saveurs du Japon

Ris de veau de lait fermier escalopé, rôti, polenta crémeuse
à l'infusion de feuilles de figuier du jardin, daïkon glacé,
sauce au vin de noix maison. (sup. 18 €)

Pigeonneau Royal en deux cuissons :
cuisse rôtie et filet cuit à la vapeur
petite tarte de champignon et pommes de terre grenaille,
sauce vin rouge aux raisins et baies de sureau.

CHARIOT DE FROMAGES

17 €

DESSERTS

17 €

Dessert aux pommes de Loiré :
-pomme « Honey Crunch » poêlée et confite
- pomme « Mandy Story » en sorbet à cru,
strudel au sarrasin, chantilly au sirop Rhum et citron confit.

Tarte au chocolat Hukambi du Brésil (53 % de cacao) de la maison
Valrhona, meringue à la fève de Tonka, sorbet prune d'Agen et shiso rouge
du jardin, coulis au coing et hibiscus.

Sorbet maison et fruits du moment.

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

La liste des allergènes est disponible sur demande
Boisson non comprise - Une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition

PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

Notre Charte de qualité

La majorité de nos produits utilisés sont issus de producteurs locaux qui travaillent dans le respect de la nature.

99,99% des produits achetés par le chef sont frais et tous les plats sont faits par nos soins.

La majorité des herbes aromatiques proviennent du potager du chef

Nos fournisseurs

JA Gastronomie	Fraise kiri Loiré
Chocolat Valrhona	Prim 'Anjou (MIN D'Angers)
Ferme du Glatigné	Herboristerie Cailleau
Torréfacteur Au Bec Fin	Nishikidôri
Boulangerie Gaigeard	ADEMA (bœuf Maine Anjou)
Le Jardin du chef	
Ferme de la Croix Brillet	



L'Auberge de la Diligence

4 rue de la libération 49440 Loiré

Tel : 02 41 94 10 04 info@diligence.fr www.diligence.fr

LA CARTE ET LES MENUS HIVER 2023

Proposé par le chef Michel Cudraz

Menu Gourmet 53 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, Entrée, Plat
(poisson ou viande)
et Dessert ou une assiette de 3 fromages

Menu Gastronomique 61 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, Entrée, Plat (poisson ou viande), Fromage* et Dessert

Menu Dégustation 75 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, Entrée, Poisson et Viande
Fromage* et Dessert

Menu Végétarien 53 €

Au choix dans la carte
Amuses Bouche, Entrée, Plat
(poisson ou assiette vegan) et Dessert

Menu Enfant 18 €

Jusqu'à 10 ans
Amuses Bouche, Plat et Dessert
en demi-portion

Menu Locavore 33 €

Menu du marché (choix du chef), servi **le midi uniquement**, du mercredi midi au vendredi midi
sauf jours fériés
Amuses Bouche, Entrée, Plat et Dessert

Menu Surprise 97 €

En portions dégustations en 9 services
choisis par le chef servi
pour l'ensemble de la table
(pas après 12H30 et 20H15)

*Le choix du fromage s'effectue sur le chariot « maximum 6 morceaux »
Merci de bien vouloir choisir les desserts à la prise de commande