

## ~ LES ENTRÉES ~ 17 €

**Ravioles de langoustines** cuites à la vapeur, servies avec une bisque parfumée au saté

**Velouté de potiron et carotte** à la fleur de Macé des Indes, copeaux de foie gras, quenelle de crème de chorizo, sarrasin torréfié

**Grosses huîtres chaudes** du Golfe du Morbihan, glace au museau de porc, salade d'algues, jus d'huîtres monté au beurre Bordier et poivre Timut (Suppl. 5 €)

**Tarte sablée au fromage de brebis**, crémeux de thé matcha, copeaux de bœuf mariné aux herbes, coulis d'herbes et olives noires, jaune d'œuf mi-cuit dans une sauce soja

**Escalope de foie gras** chaude en dés, petits légumes légèrement croquants, bouillon au lait de coco, curcuma et épices d'Asie

**Carpaccio en duo de Saint-Jacques et betterave**, caviar de jus de salicorne du Golfe du Morbihan, palmier pistache, curry, cumin

## ~ LES POISSONS ~ 25 €

**Bar snacké** sur la plancha, beurre citronné, aux algues, risotto à la cardamome noire, tuile dentelle à l'encre de seiche, houmous de piperade de poivrons

**Pavé de cabillaud pané** sur une face, embeurré de chou et tomates séchées confites, sauce tandoori au curry des Maharadjas, mousse légère de yaourt au poivre Malabar

**Homard entier décortiqué**, rôti au four, okonomiyaki aux baies de sansho rouge du Japon, bouillon de dashi et algues kombu monté au beurre, petits pickles de daïkon et tarama de haddock (Suppl. 10 €)

**Noix de Saint-Jacques** assaisonnées de poivre Phu Kocq du Viêt-Nam, justes snackées, purée de pommes de terre au roucou et citron confit, marinière de champignons, juste crémée et montée au beurre

**Pavé de saumon en croûte** de sésame, duo de céleri en mousseline et en gros quartiers sautés au beurre Bordier aux 5 épices de Chine et champignons noirs, petit fumet au maïs et vinaigre de vin jaune

# LA CARTE ET LES MENUS

proposés par le chef  
**Michel CUDRAZ**

## ~ LES MENUS ~

**MENU GOURMET 48 €**  
*Au choix sur toute la carte*  
entrée, plat (poisson ou viande) et dessert

**MENU DÉGUSTATION 70 €**  
*Au choix sur toute la carte*  
entrée, poisson et viande  
fromage et dessert

**MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 15 €**  
plat et dessert en demi-portion  
parmi certains plats de la carte

**MENU VÉGÉTARIEN 48 €**  
élaboré par le chef selon vos envies  
entrée, plat et dessert

**MENU GASTRONOMIQUE 56 €**  
*Au choix sur toute la carte*  
entrée, plat (poisson ou viande)  
fromage et dessert

**MENU SURPRISE 92 €**  
en portions dégustations  
de 8 plats  
choisis par le chef  
*Servi pour l'ensemble de la tablee  
(pas après 12 h 30 et 20 h 30)*

**FORMULE VOYAGEUR 32 €**  
*« Menu du marché » servi le midi de la semaine  
sauf jours fériés*  
une entrée, un plat, (choisis par le chef)  
un verre de vin de notre sélection et un café

## ~ LES SUGGESTIONS 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**

## ~ LES VIANDES ~ 25 €

**Duo de canard et foie gras** de Mme et M. Luciani : compotée de canard cuite pendant des heures, purée de pommes de terre, échalotes rôties au four, raviole de foie gras cuite à la vapeur nappée d'une crème d'endives caramélisées

**Poitrine de cochon** de la ferme de la Beurrerie cuite à basse température, snackée sur la plancha et caramélisée, riz Impérial Thaïlandais aux fleurs de jasmin, petits légumes légèrement croquants, sauce aigre doux

**Basse côte de bœuf Black Angus** aux échalotes confites, sauce vin rouge, pommes de terre grenailles cuites au thym du jardin et graisse de canard, sauce comme une béarnaise servie froide

**Ris de veau de lait**, snacké, mousseline de carotte à la cardamome blanche, vague de carotte, pois chiche cuit dans un bouillon, sauce vin de noix maison, coulis aux fleurs d'hibiscus (Suppl. 8 €)

**Pigeonneau Royal du Haut-Anjou** en deux cuissons façon bouillabaisse :  
– cuisse cuite à basse température dans son bouillon  
– le filet rôti au four, puis émincé  
**Pommes de terre grenailles**, fenouil, courgette et petits oignons, aioli et petits croûtons (Suppl. 5 €)

## ~ CHARIOT DE FROMAGES ~ 15 €

## ~ LES GOURMANDISES ~ 15 €

**Pomme de Loiré** cuite dans un vin chaud, glace à « l'Indian Tea », biscuit sablé breton, sauce chocolat Guanaja (70 % de cacao)

**Petit financier** au thé matcha du Japon, glace aux haricots rouges et coulis à la feuille de shiso

**Crémeux chocolat Manjari** (64 % de cacao), sorbet au potiron et fleur d'oranger, espuma de chocolat Opalys (33 % de cacao) à l'infusion de clou de girofle de Bali

**Comme un éclair**, recouvert d'un craquelin, crème mascarpone au pralin de sarrasin, coulis orange gingembre, glace inspiration amande

**Petit clafoutis** aux pommes de Loiré, crémeux verveine citron et rhubarbe et son sorbet pomme, coulis au vinaigre Balsamique de Modène

**Brownies** au chocolat Abinao (85 % de cacao) et myrtilles de Freigné, marmelade de pamplemousse et gingembre au sucre de sésame, glace amande amère

Sorbet du moment fait maison et ses fruits frais

**Assiette tout chocolat** de la maison Valrhona (Suppl. 8 €) :  
crémeux au chocolat Manjari (64 % de cacao), brownie au chocolat Abinao (85 % de cacao), sorbet au cœur de Guanaja (80 % de cacao), rose des sables au chocolat Tanariva (33 % de cacao) et tuile Dulcey (32 % de cacao)