

## ~ LES ENTRÉES ~ 15 €

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

**Velouté de lentilles vertes du Berry « Label Rouge » royale de foie gras aux poivres sauvages de Bali, fines tranches de charcuterie corse de Paul Marcaggi, croustillant de pain d'épices**

**Noix de Saint-Jacques en carpaccio, vinaigrette à la cardamome blanche, huile de sésame, tartare de champignons, petite cuillère en nacre de caviar Oscière Prestige, croustillant à la tomate séchée (Suppl. 10 €)**

**Grosses huîtres de Nolwenn du Golf du Morbihan, servies chaudes, tofu au lait de coco, artichaut et andouille fumée, croustillant de sarrasin et salade d'algues, jus d'huître au bouillon de dashi monté au beurre (Suppl. 5 €)**

**Saumon mariné aux fines herbes et épices, okonomiyaki, crème mascarpone montée au thé matcha, coulis d'herbes, sauce soja citronnée et baies de sansho rouge**

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

## ~ LES POISSONS ~ 23 €

**Pavé de saumon assaisonné au poivre long de Bali, lardé de pickles de daïkon aux parfums de fruits de la passion, puis rôti.**

**Purée de pommes de terre au roucou et citron confit montée à l'huile d'olive, petite sauce au curry des maharadjas**

**Homard entier décortiqué, rôti, petit jus au citron et curry vert, estragon du Mexique du jardin, palourdes et pied de cochon au beurre « comme grand-mère », chou pak choï, ragoût de mogettes vendéennes (Suppl. 10 €)**

**Pavé de cabillaud mariné minute dans une huile de pistache, rôti avec une feuille de nori, risotto crémeux aux fines herbes, jus au vinaigre de vin jaune et sorbet piperade**

**Maigre rôti en croûte d'oignons rouges compotés dans le cidre, fondue de poireaux crémeuse, éponge végétale et sa sphère de maïs, sauce vin rouge à la fleur de Macé**

**Noix de Saint-Jacques juste snackées sur la plancha, sauce blanquette à l'infusion de dashi, petits légumes du moment et son riz aux parfums aux 7 épices du Japon (Suppl. 5 €)**

# LA CARTE ET LES MENUS

## proposés par le chef

### Michel CUDRAZ

## ~ LES MENUS ~

### MENU GOURMET 45 €

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

### MENU DÉGUSTATION 67 €

*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 45 €

élaboré par le chef selon vos envies  
entrée, plat et dessert

### MENU GASTRONOMIQUE 53 €

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

### MENU SURPRISE 89 €

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 31 €

*« 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 ~ 23 €

**Ris de veau en escalope, crème de céleri, pommes de terre grenailles au thym serpolet du jardin, betterave rouge rôtie, petit jus corsé au café et pâte de sésame noir (Suppl. 10 €)**

**Pièce de bœuf « Black Angus » fini aux grains, juste snacké sur la plancha, fricassée de champignons, aligot, croustilles de fromage et sarrasin, sauce au vin rouge au poivre vert frais**

**Pigeonneau Royal du Haut-Anjou en deux cuissons :**

– tajine de cuisse aux fruits secs,  
– filet rôti en croûte de dattes et épices, boulgour, petits légumes, harissa maison et bouillon émulsionné à l'huile d'argan d'Essaouira (Suppl. 5 €)

**Cochon de la ferme de la Beurrerie cuit à basse température, snacké, carotte dans tous ses états (mousseline, glace et sauté), sauce thaï et galette de riz**

**Epaule d'agneau de lait de l'Aveyron mariné, fricassée de courgette, fenouil et olive noire légèrement aillé, polenta au lait de potiron, poêlée, jus corsé au romarin et jus d'orange, dentelle de wasabi**

**Compotée de canard de M. et Mme Luciani cuite pendant des heures, en ravioles, copeaux de foie gras, tombée d'endives au miel, coulis petits pois et jus corsé**

## ~ CHARIOT DE FROMAGES ~ 13 €

## ~ LES GOURMANDISES ~ 13 €

**Douceur de chocolat blond Dulcey (32 % de cacao), pomme caramélisée, dés de sablé breton, crème Bordier au sarrasin**

**Chou craquelin à la crème de pistache, marmelade de myrtilles de Freigné, coulis rhubarbe du jardin et son marshmallow**

**Crèmeux au chocolat Kalingo (65 % de cacao), biscuit moelleux, tuile de chocolat, gelée verveine citron du jardin, glace aux clous de girofle de M. Artama de Bali**

**Baba de pomme, imbibé à la manzana et son sorbet pomme Honey Crunch (Suppl. 3 €)**

**Dôme de duo de chocolat au lait Tanariva (33 % de cacao) et Indian tea, cœur de mangue, biscuit sablé, pickles de mangue, coulis au coing et saké**

**Tarte au citron meringuée, sur un perdu de brioche maison, coulis au caramel salé, duo de pamplemousse en quartiers et Campari**

**Blanc comme neige, meringue, glace au Génépi des Alpes, crème légère au chocolat ivoire (35 % de cacao), gelée de vin chaud**

**Sorbet du moment fait maison et ses fruits frais**

**Pour les chocophiles, l'assiette tout chocolat de la maison Valrhona (Suppl. 8 €) : brownie Abinao (85 % de cacao), douceur Dulcey (32 % de cacao), glace cœur de Guanaja (80 % de cacao), crème chantilly ivoire (35 % de cacao) sur petite meringue, crèmeux kalingo (65 % de cacao), rose des sables Tanariva (33 % de cacao)**