

## ~ LES ENTRÉES ~

15 €

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

**Filet d'espadon mariné** aux poivres, aneth et bouillon de dashi, okonomiyaki, mousse au thé matcha, coulis de jus de citron et huile de sésame

**Grosses huîtres du Golf du Morbihan**, servies chaudes, glace à l'artichaut, raviole de pâté de tête, salade d'algues et caviar de concombre, jus au beurre Bordier (Suppl. 5 €)

**Déclinaison de tomates et chèvre frais** de la Ferme de Glatigné : en tartare, eau de tomate, sorbet à l'anchoïade, tomate confite, petit crottin au poivre de Bali

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

**Rouleau de printemps** aux trois poivrons façon piperade, laitue, espuma de moquette et citron confit, copeaux de charcuterie Corse de Paul Marcaggi

## ~ LES POISSONS ~

23 €

**Pavé de saumon en croûte** de graines de lin et moutarde, purée de pommes de terre, citron confit et gingembre, sauce tandoori au curry des maharadjahs, écume de lait ribot, tuile dentelle

**Dos de cabillaud nappé** d'une fine couche de mousseline de carotte à la fleur de Macé des Indes, rôti, spaghettis de légumes du moment, jus d'huître et caviar Oscière Prestige (Suppl. 10 €)

**Maigre rôti en feuille** de figuier du jardin, panacotta zestée et son tartare de bulots aux fines herbes, mayonnaise noix de muscade de Bali et curry, fricassée de courgette et fenouil au beurre de câpres

**Homard entier décortiqué**, rôti, risotto à l'encre de seiche et baies de sansho du Japon, jus au vin jaune, trompette de pickles de daïkon et tarama de poisson fumé (Suppl. 10 €)

**Vapeur en bambou**, de poissons et petits légumes du moment, bouillon aux parfums d'Asie, petit bol de riz thaï et cheveux d'ange de nori

# 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 GASTRONOMIQUE 53 €

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

#### MENU DÉGUSTATION 67 €

*Au choix sur toute la carte*  
entrée, poisson et 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)*

#### MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 15 €

plat et dessert en demi-portion  
parmi certains plats de la carte

#### 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

#### MENU VÉGÉTARIEN 45 €

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

### ~ 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 €

**Tête de veau façon thaï**, petits légumes sautés au basilic et gingembre, sauce thaï légèrement piquante, riz et cacahuètes concassées

**Agneau de lait de l'Aveyron** cuit pendant douze heures comme un jambon, servi en carpaccio, petits légumes crus-cuits, fines herbes, coulis hache des montagnes, sauce soja yuzu et huile d'olive

**Pigeonneau Royal du Haut-Anjou** en deux cuissons façon bouillabaisse :  
– cuisson 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 €)

**Ris de veau assaisonné** de baies Birmane, snacké, petits légumes du moment passés au beurre, bouillon plein de saveurs et juste au dernier moment crémé, à la crème épaisse Bordier et pimprenelle (Suppl. 10 €)

**Côte première de cochon** de la Ferme de la Beurrierie, assaisonnée d'un poivre long des Indes, rôti, mousseline de carotte à la sauge du jardin, galet de polenta au lait de céleri, sauce au vin de noix maison

**Pavé de bœuf Black Angus**, rôti, puis émincé, fine duxelle de champignons et céleri boule, pommes de terre grenailles à la sarriette servies en bocal, sauce poivre vert et estragon orange

## ~ CHARIOT DE FROMAGES ~

13 €

## ~ LES GOURMANDISES ~

13 €

**Petit pain d'épices**, comme un baba, imbibé au whisky tourbé Benriach 10 ans d'âge, sorbet orange gingembre (Suppl. 3 €)

**Petit financier** à l'eau de fleur d'oranger, crème de citron meringuée, sorbet à l'infusion de poivre Timut et feuille de citronnier main de bouddha du jardin

**Chou craquelin**, crème mascarpone légère au pralin d'orge, sorbet rhubarbe et eau de rose, coulis au saké

**Ciafouti aux fruits du moment** servi froid, douceur de vin chaud, glace au thé matcha

**Mousse au chocolat Manjari** (64 % de cacao) servie dans un bocal, gros palmier au café et noix de muscade de Bali

**Vacherin autrement** : Fruits du moment, meringue, glace amande amer, crème légère au sarrasin et sauce chocolat Kalingo (65 % de cacao)

**Nage de pétale de fleurs d'hibiscus**, menthe et gingembre aux fruits frais du moment et son nuage au chocolat Opalys (33 % de cacao)

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), mousse au chocolat Manjari (64 % de cacao), glace cœur de Guanaja (80 % de cacao), nuage de chocolat Opalys (33 % de cacao) sur une petite meringue, rose des sables Tanariva (33 % de cacao)