



CARTE



Menu “Découverte” 45 €

L’Oeuf parfait, espuma de potimarron, chimichurri, chips de lard de Colonnata, oignons crispy

ou

*Le Cromesquis de rillauds d’Anjou et pied de cochon, pulpe de butternut, carpaccio de champignons bruns,
roquette à la vinaigrette truffée, pickles de butternut*

*La Pintade farcie aux noix et à l’estragon, mousseline de navets “boule d’Or” au beurre noisette,
navets glacés, graines de moutarde et jus de volaille réduit*

ou

*Le filet de Mulet poêlé, risotto de riz noir et butternut, tombée d’épinard
beurre mousseux au shiso vert*

*La Pavlova kiwi & verveine, chantilly au fromage blanc, kiwis pochés à la verveine
sorbet Corossol*

ou

Le Bounty revisité, crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco/vanille



“Carte Blanche à Elliot” 85 €
5 services

“Laissez-vous surprendre par notre brigade !”

Les plats proposés évoluent au fil des saisons et sont en lien direct avec nos producteurs locaux.

*N'hésitez pas à nous indiquer vos éventuelles restrictions alimentaires.
Menu servi pour l'ensemble des convives (maximum 8 personnes)
Le soir et le week-end.*

Accords Mets et Vins Carte Blanche 39 €

4 verres soigneusement sélectionnés pour accompagner votre repas.



Les Entrées

La Raviole de champignons sauvages 19 €

Ecume à l'ail noir, pickles de girolles, huile de livèche

Le Cromesquis de Rillauds et pied de cochon 18 €

Pulpe de butternut à l'huile de noix, carpaccio de champignons bruns, roquettes à la vinaigrette truffée, pickles de butternuts

Le Poireau rôti au four 18 €

Chips de Tapioca au Nori, crème légère à l'anguille fumée, silure séché

L'Oeuf parfait 16 €

Espuma de potimarron, chips de lard de Colonnata, chimichurri, oignons crispy

Le Foie gras poêlé, chutney de raisin 19 €

Réduction de pommes acidulées, julienne de pommes, et chips de pain



Les Plats

Le Risotto du Moment

22 €

Légumes de saison, écume et croûtons - Plat Végétarien

La Lotte cuite à basse température

28 €

Mousseline de topinambour au gingembre, champignons sauvages, jus truffé

Le Persillé de Boeuf Jersiais

29 €

Déclinaison d'artichauts, concassée de noisettes torréfiées, jus épicé

La Pintade farcie aux noix et à l'estragon

26 €

*Mousseline de navet "Boule d'Or" au beurre noisette, navets glacés
Jus de volaille réduit et graines de moutarde*

Le Filet de Mulet poêlé

26 €

Risotto de riz noir et butternut, tombée d'épinards, beurre mousseux au shiso vert



Les Desserts

La sélection de fromages des Délices de Cé 12 €

Le Bounty revisité 12 €

Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco & vanille

La Pavlova Kiwi & Verveine 12 €

Chantilly au fromage blanc, kiwis pochés à la verveine, sorbet Corossol

Le Macaron Chocolat & Poire 12 €

Crémeux chocolat praliné, poire pochée au poivre de Timut, sorbet poire

La Mûre & Les Marrons 12 €

Mûres fraîches, gavottes croustillantes, mousse légère aux marrons, sorbet mûre



Menu “Déjeuner du Jour” 29 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €)

Servi au déjeuner du mardi au samedi hors jours fériés

Entrée du jour

Plat viande ou plat poisson

Dessert du jour

*L'ensemble de nos prix sur la carte sont des prix nets et incluent le service.
Une carte des allergènes est disponible, n'hésitez pas à demander au personnel si vous souhaitez la consulter.

contact@loireetsens.com - 02.41.66.30.03





Menu “ Enfant ”

(Entrée / Plat / Dessert - 16.50 €)

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 14.50 €)

La salade composée

ou

Le velouté du moment

Poisson du moment, garniture au choix

ou

Nuggets de poulet maison, frites

2 Boules de glace au choix

ou

Salade de fruits frais