



MENU

“DÉJEUNER DU JOUR”

Entrée + Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23€

*Servi au déjeuner du mardi au samedi
sauf les jours fériés*

Entrée du jour

Viande ou poisson
Garniture du jour

Dessert du jour





MENU

“DÉCOUVERTE”

48€

Les rillauds d'Anjou façon vitello tonato, roquette, câpres, croûtons à l'ail

ou

Ravioles de betteraves, farcies au chèvre frais, haddock crème d'Isigny
aux oeufs de hareng fumé, pommes Granny Smith.

Le carré de porc, jus condimenté, purée de pommes de terre fumée,
sucrine laquée, vinaigrette miel estragon

ou

Le lieu jaune à l'unilatérale, purée de petit pois/menthe,
sauce moules et petit pois frais

La poire poché , sirop de fleur séchée, ganache montée à la sariette
sorbet poire, crumble miel

ou

Le bounty revisité Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka,
sorbet coco & vanille





MENU

“CARTE BLANCHE À ELLIOT”

85 €

5 services

“Laissez-vous surprendre par notre brigade”

Les plats proposés changent en fonction 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.

Nous vous proposons **un accord “Mets et Vins”**
afin d'accompagner votre menu “Carte Blanche”
4 verres soigneusement sélectionnés

39 €





LA CARTE

LES ENTRÉES

Les langoustines juste saisies 21€

Espuma d'asperges à l'origan, huile crustacés pimentée, pointes d'asperges grillées, quinoa soufflé

Les Linguine fraiche " Caccio e pepe " 14

Chips de lard de Bigorre, poivre de Kampot et Pécorino, huile basilic
(plat végétarien si nécessaire)

Le Foie gras fumé poêlé 20€

Bouillon de canard épicé, légumes de saison confits à la cardamome, julienne de carottes yuzu, sésame kimchi

Les Ravioles de betterave 16€

farcies au chèvre frais, haddock crème d'Isigny aux oeufs de hareng fumé, pommes granny smith.

Les Rillauds d'Anjou façon vitello tonato 18€

Roquettes, câpres à queues et croûtons à l'ail

RÉSERVATION AU 02.41.66.30.03



LA CARTE

LES PLATS

La Truite fumée et dorée au chalumeau 28€

Purée de carottes, carottes fanes cuites au four, gel citron, fumet réduit au jus de carottes et Cumbawa

Le Filet de Boeuf "Rouge des prés" 31€

Gnocchis à l'ail des ours glacés au jus de morilles, tombée d'épinard, jus de boeuf réduit.

La Selle d'agneau en Deux-Cuissons 31€

Asperges vertes, condiment citron confit, piquillos, houmous, Jus d'agneau à l'harissa

Le carré de Porc, jus condimenté 26€

Purée de pomme de terre fumée, sucrose laqué, vinaigrette miel estragon

Le lieu Jaune à l'Unilatéral 26€

Purée de petits pois et menthe, sauce moules, petits pois frais, brocolinis grillés

Les Linguine fraîche " Caccio e pepe " 22€

Chips de lard de Bigorre, poivre de Kampot et Pécorino, huile basilic (plat végétarien si nécessaire)

RÉSERVATION AU 02.41.66.30.03



LA CARTE

LES DESSERTS

La sélection de fromages des Délices de Cé, 12 €

Le Bounty revisité, 10€

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

La Tarte aux fraises 12€

Crème diplomate vanille, fraise laquées au confit de fraises, sorbet fraise

Le Chocolat avoine, banane et caramel au beurre salé 12€

Moelleux banane, ganache montée chocolat Sioka, ganache chocolat banane, sorbet banane, granola avoine

La poire pochée 12€

Sirop de fleur séchée, ganache montée à la sariette, sorbet poire, crumble miel

Fruits frais de saison 10€

Fruits frais marinées, chutney, sorbets

Menu enfant (enfant - de 12 ans)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **14.50 €**

Entrée + Plat + Dessert : **16.50 €**



MENU ENFANT

(Entrée / Plat / Dessert 16.50€)

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.50€)

Rillette de poissons, mesclun de salade

ou

Le velouté du Chef

Poisson du moment, frites ou purée de légumes

ou

Nuggets de poulet maison, frites ou purée de légumes

Assortiments de boules de glaces

ou

Salade de fruits frais
