



CARTE



Menu “Découverte” 45 €

Gaspacho de petits pois et livèche, moules décortiquées, grenade, croûtons, et huile d’herbes
ou

*Cromesquis de rillauds d’Anjou, pulpe de betterave, salade de chioggia et roquette,
vinaigrette à la truffe*

*Filet de veau snacké, gnocchis au parmesan, choux pointu croquant, vinaigrette à la noisette,
pulpe d’ail des ours, jus de veau à la sarriette*

ou

*Lieu jaune cuit à basse température, mariné aux épices douces, risotto de sarrasin ,
fenouil confit au saké, beurre blanc à l’aneth*

*Rhubarbe confite au sirop d’hibiscus, crème légère au poivre de Timut,
gelée façon bissap, sorbet rhubarbe/hibiscus*

ou

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



“Carte Blanche à Elliot” 75 €
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 langoustine au gingembre et combawa** 19 €
Accompagnée d'un Bouillon Thai, champignons japonais, radis noir croquant
- Le Cromesquis de Rillauds** 18 €
Rillauds d'Anjou, pulpe de betterave, salade de chioggia et roquettes, vinaigrette à la truffe
- Les asperges blanches** 18 €
Asperges blanches poêlées au beurre moussant, magret de canard fumé, espuma de sauce hollandaise au citron.
- Le Gaspacho de petits pois et livèche** 16 €
Moules décortiquées, grenade, croûtons, et huile d'herbes
- Le Foie gras poêlé, chutney de saison** 19 €
Réduction de pommes acidulées, julienne de pommes, et chips de pain



Les Plats

Le Risotto du Moment	20 €
<i>Légumes de saison, écume et croûtons - Plat Végétarien</i>	
Le Thon grillé	26 €
<i>Purée de carottes et mangues, marinade miso/gingembre, asperges vertes snackées Cébettes et sésame</i>	
Le Pigeonneau Royal Maine-Anjou en deux cuissons	29 €
<i>Mousseline de petits pois, oignons de Roscoff gratinés, jus de rôti</i>	
Le Filet de veau snacké	25 €
<i>Gnocchis au Parmesan, choux pointu croquant, vinaigrette à la noisette, pulpe d'Ail des Ours, jus de veau à la Sarriette.</i>	
Le Lieu Jaune cuit à basse température	25 €
<i>Marinade aux épices douces, risotto de sarrasin, fenouil confit au saké, beurre blanc à l'aneth</i>	



Les Desserts

La sélection de fromages des Délices de Cé	12 €
Le Bounty revisité <i>Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco & vanille</i>	10 €
La fraise Gariguettes au naturel <i>Fraises fraîches marinées, écume d'eau de fraises, sorbet fraise, tuile aux graines</i>	10 €
L'Espuma chocolat Ilanka <i>Biscuit Sacher aux noix du Brésil, glace infusée aux grains de café, feuillantine de cacao</i>	12 €
L'Ananas confit aux épices <i>Crumble Spéculoos, chantilly Malibu et citron vert, sorbet ananas/coriandre, gel mangue-passion</i>	10 €
La Rhubarbe confite au sirop d'Hibiscus <i>Crème légère au poivre de Timut, gelée façon Bissap, sorbet rhubarbe/hibiscus</i>	10 €



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@loiretsens.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, garnitures au choix

OU

Nuggets de poulet maison, frites

2 Boules de glace au choix

OU

Salade de fruits frais