



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 l’unilatéral, haricots beurre et shimeji sautés, courgette croquante, sauce vierge,
écume verte*

*L’Harmonie Citron & Pistache , Biscuit pain de gènes à la pistache, crémeux citron,
glace pistache, gelée verveine*

ou

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 Burrata, haricots et pêche <i>tomate confite, vinaigrette pêche/yuzu, crumble parmesan et huile basilic</i>	19 €
Le Cromesquis de Rillauds <i>Rillauds d'Anjou, pulpe de betterave, salade de chioggia et roquettes, vinaigrette à la truffe</i>	18 €
Le Gravlax de maquereau <i>Salade de fenouil acidulé, pickles de cerises, chips de tapioca à l'estragon, sorbet cerise</i>	18 €
Le Gaspacho de petits pois et livèche <i>Moules décortiquées, grenade, croûtons, et huile d'herbes</i>	16 €
Le Foie gras poêlé, chutney de saison <i>Réduction de pommes acidulées, julienne de pommes, et chips de pain</i>	19 €



Les Plats

Le Risotto du Moment	22 €
<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 Persillé de Boeuf Jersiais grillé	29 €
<i>Millefeuille d'aubergine rôtie au parmesan, pastèque poêlée, condiments poivrons confit Jus de boeuf épicé</i>	
Le Filet de veau snacké	27 €
<i>Gnocchis au Parmesan, choux pointu croquant, pulpe d'Ail des Ours, jus de veau à la Sarriette.</i>	
Le Lieu Jaune a l'unilatéral	26 €
<i>Haricots beurre et shimeji sautés, courgette croquante, sauce vierge, ecume verte</i>	



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 fraise Gariguettes 12 €

Fraises fraîches marinées, écume d'eau de fraises, sorbet fraise, tuile aux graines

L'Espuma chocolat Ilanka 12 €

Biscuit Sacher aux noix du Brésil, glace infusée aux grains de café, feuillantine de cacao

L'Abricot au Jasmin 12 €

Abricots infusés au Jasmin, crumble à l'avoine, mousse légère chèvre frais /miel , gel et sorbet abricot

L'Harmonie citron & pistache 12 €

Biscuit pain de gènes à la pistache, crémeux citron, glace pistache, gelée verveine



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