



## MENUS ET CARTE

contact@loireetsens.com - 02 41 66 30 03  
11 chemin du Bois Guillou, Juigné sur Loire, 49610 Les Garennes sur Loire



*Toute l'équipe de Loire&Sens  
vous souhaite de passer un agréable moment  
dans notre restaurant.*



## *Menu “Carte Blanche” 85€*

*5 services*

*“Laissez-vous surprendre par le Chef Elliot & sa 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 39€*

*4 verres soigneusement sélectionnés pour accompagner votre repas.*

## *Menu “Découverte” 48€*

### *Les rillauds d’Anjou façon vitello tonnato*

*Roquette, câpres, croûtons à l’ail*

*ou*

### *Les tomates anciennes*

*Marinées au sel de trappeur, espuma de burrata, pesto, tuile de parmesan*

---

### *La cuisse de volaille désossée*

*Jus de volaille à la sarriette, caponata, crumble d’ail confit*

*ou*

### *Le lieu jaune*

*Pommes de terre confites aux jus de crustacés, tagliatelles de courgettes marinées au calamansi*

---

### *Le bounty revisité*

*Crumble coco et cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco-vanille*

*ou*

### *La pavlova pêche rose*

*Chantilly au yaourt grec, gel d’eau de rose, brunoise de pêche crue, sorbet pêche-yuzu*

## *Les Entrées*

- Les rillauds d'Anjou façon vitello tonnato* 18€  
*Roquette, câpres à queue et croûtons à l'ail*
- Les tomates anciennes* 18€  
*Marinées au sel de trappeur, espuma de burrata, pesto, tuile de parmesan*
- Le ceviche de daurade* 18€  
*Marinade coco-citronnelle, fenouil croquant, noix de cajou*
- Le poulpe grillé* 19€  
*Tzatziki, tomates confites, chips d'ail, eau de concombre, roquette*

## *Les Plats*

<i>La cuisse de volaille désossée,</i> <i>Jus de volaille à la sarriette, caponata, crumble d'ail confit</i>	26€
<i>Le lieu jaune</i> <i>Pommes de terre confites aux jus de crustacés, tagliatelles de courgettes marinées au calamansi</i>	26€
<i>Le thon snacké</i> <i>Espuma haricots verts et curry vert, sauce vierge</i>	28€
<i>Le filet de bœuf</i> <i>Mousseline de petits pois, girolles sautées au beurre d'échalotes, petits pois frais, jus de bœuf fumé</i>	30€
<i>Le risotto du Chef</i> <i>À l'inspiration du moment (plat végétarien)</i>	21€

## *Les Desserts*

### *Le bounty revisité*

*Crumble coco et cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco-vanille*

10€

### *La pavlova pêche rose*

*Chantilly au yaourt grec, gel d'eau de rose, brunoise de pêche crue, sorbet pêche-yuzu*

10€

### *L'Abricot*

*Abricot poché au jasmin, biscuit abricot-amande, confit d'abricot, glace amaretto, praline amande*

11€

### *Le macaron chocolat-framboise*

*Biscuit macaron, mousse chocolat blanc vanille timut, gel framboise, framboises fraîches, sorbet framboise*

12€

## *Menu “Enfant”*

Entrée + Plat + Dessert 16.50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.50€

*Les rillettes de poisson, mesclun de salade*

*ou*

*Le gaspacho du moment*

---

*Le poisson du moment, frites ou purée de légumes*

*ou*

*Les nuggets de poulet maison, frites ou purée de légumes*

---

*La coupe de framboises et mousse chocolat blanc vanille timut*

*ou*

*Le brownie maison et glace vanille*

# *Menu “Déjeuner du jour”*

Entrée + Plat + Dessert 29€  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23€

*Entrée du jour*

---

*Plat du jour*  
*Viande ou Poisson*

---

*Dessert du jour*

**Menu servi uniquement au déjeuner du mardi au samedi inclus**

Tous nos prix sont nets et incluent le service.  
Une carte des allergènes est disponible ; notre équipe vous la présentera sur simple demande.



*Grand Merci d'avoir choisi Loire&Sens !*

*Au plaisir de vous accueillir bientôt.*

