



*Menus et Cartes*



## Menu “Découverte” 48 €

*Cannelloni de tourteau, radis croquant, mayonnaise légère à l'huile d'herbes, chips de tapioca au sésame*

*ou*

*Le Cromesquis de rillauds d'Anjou et pied de cochon, crème aigre aux herbes, roquette et pousses de moutarde à la vinaigrette de Calamansi, 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 Cabillaud Skrei, poireaux confits au nori, crème de poire de terre, sabayon livèche, pousse d'épinard*

---

*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*



**Menu “Carte Blanche à Elliot” 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 Carte Blanche 39 €**

*4 verres soigneusement sélectionnés pour accompagner votre repas.*



## Les Entrées

<b>Tortelletti d'oignons confits au thym</b>	19 €
<i>Bouillon de volaille corsé, tartine de comté gratiné, écume de cresson</i>	
<b>Le Cromesquis de Rillauds et pied de cochon</b>	18 €
<i>Crème aigre aux herbes, roquette et pousses de moutarde à la vinaigrette de Calamansi, pickles de butternut</i>	
<b>Les Langoustines Rôties</b>	20 €
<i>Gnocchis de potimarron, écume de bisque à l'anis vert, citron caviar, huile aneth</i>	
<b>Le Cannelloni de tourteau</b>	18 €
<i>Radis croquant, mayonnaise légère à l'huile d'herbes, chips de tapioca au sésame</i>	
<b>Le Foie gras poêlé, chutney de raisin</b>	20 €
<i>Bouillon de canard épicé, carottes confites et acidulées</i>	



## Les Plats

### Le Risotto du Moment

23 €

*Légumes de saison, écume et croûtons - Plat Végétarien*

### Les Noix de St-Jacques snackées

29 €

*Mousseline de panais confit, écume au beurre noisette, coulis de poireau et raifort, choux de Bruxelles*

### Le Magret de canard cuit à basse température

29 €

*Mousseline de brocolis et curry vert, salsifis glacés au jus de clémentine, jus de canard acidulé, praliné au sobacha*

### 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 Cabillaud Skrei

26 €

*Poireaux confits au nori, crème de poire de terre, sabayon livèche*



## 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 Chocolat noix de Pécan 12 €  
*Biscuit sacher Espuma chocolat Guanaja chaud, nougatine noix de Pécan, glace Gianduja, pécan praliné*

La Tartelette agrumes 12 €  
*Orange sanguine infusée aux épices, crémeux citron vert, sorbet clémentine au Cointreau*



## 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](mailto:contact@loireetsens.com) - 02.41.66.30.03





## Menu Enfant

*(Entrée / Plat / Dessert - 16.50 €)*

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

*Rillettes 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*