



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, poussée 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

Tortelletti d'oignons confits au thym

19 €

Bouillon de volaille corsé, tartine de comté gratiné, écume de cresson

Le Cromesquis de Rillauds et pied de cochon

18 €

Crème aigre aux herbes, roquette et pousses de moutarde à la vinaigrette de Calamansi, pickles de butternut

Les Langoustines Rôties

20 €

Gnocchis de potimarron, écume de bisque à l'anis vert, citron caviar, huile aneth

Le Cannelloni de tourteau

18 €

Radis croquant, mayonnaise légère à l'huile d'herbes, chips de tapioca au sésame

Le Foie gras poêlé, chutney de raisin

20 €

Bouillon de canard épicé, carottes confites et acidulées



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, crèmeux 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, crèmeux 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 - 02.41.66.30.03





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