

# *Menus et Carte*



*11 chemin du bois Guillou - Les Garennes-sur-Loire*  
*contact@loireetsens.com*

## *Menu “découverte” 48€*

*Les Rillauds d'Anjou façon vitello tonato, roquette, câpres, croûtons à l'ail.*

*ou*

*Ravioles de betterave, farcies au chèvre frais, haddock, crème d'Isigny,  
aux œufs de hareng fumé, pommes Granny Smith.*

---

*Le carré de porc, jus condimenté, purée de pommes de terre fumée, sucrose laquée,  
vinaigrette au miel et à l'estragon.*

*ou*

*Le lieu jaune à l'unilatéral, purée de petits pois à la menthe,  
sauce moules et petits pois frais.*

---

*La poire pochée, sirop de fleurs séchées, ganache montée à la sarriette, chantilly,  
sorbet poire, crumble au miel*

*ou*

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

## *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.*

## *Les Entrées*

### *Les Langoustines juste saisies*

21€

*Espuma d'asperges à l'origan, huile de crustacés pimentée, pointes d'asperges grillées, quinoa soufflé*

### *Les Linguines fraîches “ Caccio e pepe “*

14€

*Chips de lard de Bigorre, poivre de Kampot et pecorino, huile de basilic  
(plat végétarien si nécessaire)*

### *Le Foie gras fumé poêlé,*

20€

*Bouillon de canard épicé, légumes de saison confits à la cardamome, julienne de carottes au yuzu, sésame kimchi*

### *Les Ravioles de betterave*

16€

*Farcies au chèvre frais, haddock, crème d'Isigny, aux œufs de hareng fumé, pommes Granny Smith*

### *Les Rillauds d'Anjou façon vitello tonato*

18€

*Roquette, câpres à queue et croûtons à l'ail*

# Les Plats



## *La Truite fumée et dorée au chalumeau,*

*Purée de carottes, carottes fanes cuites au four, gel citron, fumet réduit au jus de carottes et combava*

28€

## *Le Filet de bœuf “Rouge des prés”*

*Gnocchis à l’ail des ours glacés au jus de morilles, tombée d’épinards, jus de bœuf réduit*

31€

## *La Selle d’agneau en Deux-Cuissons*

*Asperges vertes, condiment citron confit, piquillos, houmous, jus d’agneau à l’harissa*

31€

## *Le Carré de porc, jus condimenté,*

*Purée de pommes de terre fumée, sucrine laquée, vinaigrette au miel et à l’estragon*

26€

## *Le Lieu Jaune à l’Unilatéral*

*Purée de petits pois à la menthe, sauce moules, petits pois frais, brocolinis grillés*

26€

## *Les Linguines fraîches “ Caccio e pepe “*

*Chips de lard de Bigorre, poivre de Kampot et pecorino, huile de basilic  
(plat végétarien si nécessaire)*

22€

# Les Desserts



## *L'Assiette de fromages*

*Sélection de 3 fromages des "Délices de Cé", Beurre au piment d'Espelette, chutney et sorbet*

12€

## *La Tarte aux fraises*

*Crème diplomate vanille, fraises laquées au confit de fraises, sorbet fraise*

12€

## *Le Chocolat avoine, banane et caramel au beurre salé*

*Moelleux à la banane, ganache montée chocolat Sokio, ganache chocolat-banane, sorbet banane, granola d'avoine*

12€

## *Le Bounty revisité*

*Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco/vanille*

10€

## *La Poire pochée*

*Sirop de fleurs séchées, ganache montée à la sarriette, sorbet poire, crumble au miel*

10€

## *Fruits frais de saison*

*Fruits frais marinés, chutney, sorbets*

10€

# *Menu “déjeuner du jour” 29€*

Entrée + Plat ou Plat + dessert 23 €



## Entrée du Jour

---

Plat du jour  
Viande ou 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.

## *Menu “Enfant”*

Entrée + plat + dessert 16 €

Entrée + Plat ou Plat + dessert 14 €

*La rillettes de poissons, 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*

*ou*

*Les Linguines maison à la sauce tomate*

---

*Coupes de fraises et sorbet fraise*

*ou*

*Brownie maison et glace vanille*