

Saison à la Carte

Pour Commencer,

Anguille Fumée aux Pommes de Terre Confites, Emulsion à l'Orange
Bœuf Snacké aux Epices, Crème de Petits Pois
Grillade de Rouget Barbet, Beignets de Tomate au Fenouil

Pour Suivre,

Lotte Rôtie aux Artichauts / Amandes, Chou Pakchoï Aillé
Suprême de Pigeon à la Pistache, Socca et Ricotta aux Herbes
Carré de Cochon Ibérique, Tian de Légumes Grillés aux Piquillos

Pour Finir.

Sablé de Framboise à la Mélisse, Diplomate à la Réglisse
Ananas Rôti à la Vanille, Glace Piña Colada
Crèmeux au Chocolat Grand Cru, Gavottes Croustillantes

Entrée – Plat – Dessert

59€

Fromages 8€

Ardoise de Fromages Affinés par Nos Soins
Verdurette de Salade Potagère aux Cramberries
Galet de Loire à la Poire d'Olivet, Sablé Salé

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

45€
29€
36€

Hautes Côtes de Nuit « Les Dames Huguettes »
Bandol Rosé « Domaine de Terre Brune »
Anjou Blanc « Château des Rochettes »

Au Verre

9€
6€
7€

Clin d'Œil Méridional 32.00€

Pissaladière de Sardines au Thym Citronné, Olives Noires
Ou
Œuf Confit en Aigre Doux, Crème de Chou-Fleur et Bœuf Séché

Dos de Cabillaud aux Coquillages, P. de Terre Nouvelles à l'Ail Rose
Ou
Minute d'Agneau au Curry, P'tits Légumes à la Coriandre

Bouquet de Salade Potagère aux Cramberries
Ou
Galet de Loire Sablé à la Poire d'Olivet

Oreillons d'Abricots Moelleux aux Amandes, Semoule de Lait au Basilic
Ou
Espouma de Mangue/Passion à la Graine de Chia, Madeleine au Miel

Avec sélection de Vins 41.00€

Côtes du Tarn « Les Petits Cléments »

Vignobles de Marrenon IGP Syrah

Nos Producteurs:

- Damien Le Peintre : La Ferme Positive.
Pousses d'Herbes à Orléans (Quartier St Marc)
- Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient

- Martin Pouret : Vinaigres et Moutardes d'Orléans - MP
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- Sébastien Bourguin : Asperges de Mareau –Aux-Prés

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement