

LES ENTREES JEUX 2 GOUTS

tartelette sablée au chèvre frais de poumoué,
les tomates du moment et sorbet persil8€

tataki de canard sur un confit d'aubergines au soja,
ail noir, condiment melon-gingembre....8 €

escabèche de lotte bretonne aux agrumes
et safran de clion, sorbet gaspacho..13€

homard bleu et tourteau en rafraichit de courgettes menthe et tandoori,
crème légère au caviar de hareng....18€

LES PLATS JEUX 2 GOUTS

Lomo de cochon duroc basse temperature au pimenton de la verra, tomates confites, feta de
chèvre
et polenta crémeuse al verde...17€

sandre de loire, le dos rôti à l'huile de verveine et tobigo, la quenelle en velouté de petits pois,
courgette grillée et charlotte à la fourchette18€

caille de challans en 2 façons (rôtie et confite), jambon de bœuf de galice, houmos et
condiment piquillos-basilic....20 €

poisson noble du moment en salsa de mangue, riz vénéré au jus de homard, avocat grillé et
curry noir.....22 €

RIS DE veau de coeur au barbecue, petite épeautre acidulée, tranche épaisse de tomate cœur
de bœuf
à la truffe d'été ...23 €

NOTRE Pièce de bœuf du moment, sélection thierry metzger, traitée comme le ris de
veau....27 €

MENU ENFANT 13 € (Enfant de – 10 ans)

SELECTION DE FROMAGES JEUX 2 GOUTS
ET SES CONDIMENTS 8 €

LES DESSERTS JEUX 2 GOUTS 8 €

Notre dessert du moment
(un nouveau dessert élaboré chaque semaine)

Pavlova aux parfums thaï
(Mangue-ananas- basilic thaï-curry vert)

Tartelette guanaja valrhona
et caramel fleur de sel, sorbet cacao

biscuit à l'huile d'olive et chèvre frais,
fraises en textures