

CARTE

Entrées 22€

•Composition autour du champignon blond de Saumur de culture Bio cuisson vapeur
Cappuccino à l'oignon blanc, anguille sauvage fumée de Loire

•Foie gras de canard maison cuit au naturel

•Quinoa d'Anjou légèrement parfumé au curry de Madras citron caviar
Poulpe de roche et sa rouille.

Plats 28€

•Bœuf maturé 40 jours par nos soins de race parthenaise
Légumes du moment au sautoir, jus réduit.

•Lieu jaune ikejimé pêche de petit bateau ,
Purée de coco Michelet coques et coriandre.

Chutney aux pommes de notre verger à la cannelle, choux kale et endive locale

Fromages 10€

Assiette de fromages retour du marché

Desserts 14€

Pain de Gênes parfumé au Combiar

Sorbet au chocolat Grand Cru Mangaro Michel Cluizel

•Assiette de desserts du jour

Brioche en pain perdu/*Glace au miel de forêt de la maison des Abeilles La Breille Les Pins*

•Plats sans gluten

Pain maison

Toutes nos viandes sont issus d'origine France