

Menu à 69 € Cinq services

Mise en bouche

Œuf bio parfait 64°/fine purée de lentilles caviar bio/topinambour à la croque au sel et truffes

Melanosporum

Seiche aux olives noires/pomme de terre fondante/pain grillé aux algues

Saint-Jacques de Port en Bessin/crème de la ferme d'Adelaïde au gout fumé/ racine de persil/
radis meat/ fine purée de céleri rave/ jambon Jabugo/oignon thym

Pigeonneau de Racan en deux cuissons/cuisse confite/coffre rôti/graines de sarrazin bio/carottes
aux épices douces

Pain de Gênes punché au Combiér/sorbet orange/crèmeux orange

Ou

Biscuit noisette sans farine/pralin à l'ancienne/glace vanille de Tahiti

Entrée plat 45 €

Plat-Dessert 39 €

Entré 21€

Plat 29 €

Fromages 8€

Dessert 11 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

Pain maison Prix nets

Nos producteurs et fournisseurs

Boucherie /Les frères Ferchaud/Saint Georges Sur Layon

Poissonnerie Common

Saumon d'Isigny/ Ferme Marine de la Baie des Veys/Gefosse Fontenay

Poisson de Loire/ Jérôme Monfray/Montjean Sur Loire

Farine Bio/ Moulin de Sarré/Gesnnes Val de Loire

Champi Bio Saumurois/Bruno Andorin/Chacé

Œufs Bio/Légumes / Fromage /Biocoop Saumur

Maraîcher/ Les Jardins d'Anjou à Saumur

Fromages de chèvre /GAEC De La Riffarderie/Saint Georges sur Layon