

Menus

◆ *Tuiles craquantes d'araignée de mer*
Caviar osciètre, condiments shiso

≈≈≈≈

◆ *Asperge blanche du Val de Loire*
Gambas Carabineros/kumquat

≈≈≈≈

Spirale de spaghetti aux ris de veau
Langoustine aux épices Tandoori

≈≈≈≈

◆ *Bar aux coquillages, ail noir d'Aomori et pak-choi*
Jus au galanga

≈≈≈≈

Saint Pierre côtier aux herbes maritimes
Pulpe de citron, fenouil confit au poivre de Timut

≈≈≈≈

◆ *Pigeon de Mesquer et poulpe grillé au feu de bois*
Tarte de betterave acidulée

≈≈≈≈

◆ *Fraise/yuzu/poivre de Tasmanie*

≈≈≈≈

◆ *Galet des îles*

Noix de coco, chocolat, banane/passion

Choix d'un même menu pour l'ensemble des convives

- Tous les plats : menu "**Invitation au Voyage**" : 148 €
Jusqu'à 13h30 pour un déjeuner et 21h30 pour un dîner (heure de prise commande)
- Menu "**Parfums et Saveurs**" (6 services) : 94 €
(Ce menu comprend les plats sélectionnés par ◆)
Cette sélection de plats est susceptible d'être modifiée

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

"Aventuriers du Goût"

59 €

Uniquement à déjeuner du mercredi au vendredi sauf les jours fériés

Menu en 3 services "confiance au chef"

Pour les Petits

Plat de la Carte en demi-portion

Prix d'une demi-portion

Pour commencer

L'Asperge

*Asperges vertes du Val de Loire
Gambas Carabineros/kumquat* 51 €

La Langoustine

*Spirale de spaghetti aux ris de veau
Langoustines aux épices Tandoori* 47 €

L'Araignée de mer

*Tuiles craquantes d'araignée de mer
Caviar osciètre, condiments shiso* 55 €

Au fil de l'eau

Le Bar

*Bar aux coquillages, ail noir d'Aomori et pak-choi
Jus au galanga* 48 €

Le Rouget

*Tronçon de rouget aux huîtres "Gillardeau"
Compoté de chorizo Iberico* 48 €

Dans nos campagnes

L'Agneau

*Agneau de l'Aveyron en croûte d'olive
Aubergine/anchois 55 €*

Le Pigeon

*Pigeon de Mesquer et poulpe grillé au feu de bois
Tarte de betterave acidulée 49 €*

Dans nos pâturages

Les fromages affinés de Jean-Yves Bordier 15 €

Fruits, Couleurs et Gourmandises

La Noix de coco

*Galet des îles
Noix de coco, chocolat, banane/passion 19 €*

La Fraise

Fraise/yuzu/poivre de Tasmanie 19 €

Afin d'en faciliter la préparation, nous vous serons reconnaissants de choisir votre dessert en tout début de repas.