



“Menu Découverte” 45 €

L' œuf parfait, espuma de potimarron, cecina, pesto noix et roquette

ou

Cromesquis de rillaud d'Anjou & pied de cochon confit, crémeux de topinambour, épinards, vinaigrette truffée

Le Paleron de Bœuf braisé, purée de châtaignes et persil racine, choux de Bruxelles laqués, brisures de châtaignes, jus de veau à la sarriette

ou

Le Cabillaud Skrei poêlé, mousseline de carottes jaunes au curry, carottes fanes croustillantes, coques et carottes crues acidulées, écume coques, coco et mélisse.

L'Ananas confit aux épices, crumble spéculos, chantilly Malibu et citron vert, sorbet ananas/coriandre, gel mangue-passion.

ou

Bounty revisité

(crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco & vanille)





“Carte blanche à Elliot” 75 €

5 services

“Laissez-vous surprendre par notre brigade”

Les plats proposés changent en fonction des saisons
et sont en lien direct avec nos producteurs locaux

N’hésitez pas à nous indiquer vos éventuelles restrictions alimentaires

Servi pour l’ensemble des convives (maximum 8 personnes)
Soir et week-end.

Nous vous proposons un accord “Mets et Vins”
afin d’accompagner votre menu “**Carte Blanche**”

4 verres soigneusement sélectionnés

35 €





Menu "déjeuner du jour" 29 €

(entrée + plat ou plat + dessert 23 €)

Servi au déjeuner du mardi au samedi sauf jours fériés

Entrée du jour

Viande ou poisson
Garniture du jour

Dessert du jour

*L'ensemble de nos prix sur la carte sont des prix nets et incluent le service.
Une carte des allergènes est disponible, n'hésitez pas à demander au personnel si vous souhaitez la consulter*





à la carte

Les Entrées

La raviole végétale, 16 €

Gorgonzola, cerneaux de noix torréfiés, écume de champignons

Le cromesquis d'Anjou, 18 €

Rillaud d'Anjou & pied de cochon confit, crémeux de topinambour, épinards, vinaigrette truffée

Les gambas marinées, 18 €

Marinade miso/sésame et citron vert, houmous à la coriandre fraîche, fenouil croquant, sorbet mangue kalamansi

L'œuf parfait, 16 €

Espuma de potimarron, cecina, , noix torréfiées, croûtons, pesto roquette

Le foie gras poêlé, chutney de coing, 19 €

Réduction de pomme acidulée, julienne de pomme, chips de pain

Réservation au 02.41.66.30.03



à la carte

Les Plats

Le risotto du moment, 20 €

Légumes de saison, écume et croûtons (plat végétarien)

Les Saint-Jacques snackées, 26 €

Mousseline de chou-rave au beurre noisette, salsifis glacés, jus de volaille gingembre/citron vert, sobacha

Le filet de boeuf "rouge des prés", 29 €

Mousseline de céleri truffée, millefeuille de céleri et sarriette, jus corsé

Le Paleron de Bœuf braisé , 26 €

Purée de châtaignes et persil racine, choux de Bruxelles laqués, brisure de châtaignes, jus de veau à la sarriette

Le Cabillaud Skrei Poêlé, 26 €

Mousseline de carottes jaunes au curry, carottes fanes croustillantes, coques et carottes acidulées, écume coques et mélisse

Réservation au 02.41.66.30.03



à la carte

Les Desserts

La sélection de fromages des Délices de Cé, 12 €

Le Bounty revisité, 10 €

Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco & vanille

La Poire pochée à la sauge, 10 €

Brunoise de poire crue, croustillant et glace sarrasin soufflé,
réduction miel / citron vert, caramel à la sauge

Le chocolat et cèpes, 12 €

Glace nougatine aux cèpes, siphon chocolat timut,
opaline grué, crumble cacao / cèpes

Le Pudding revisité, poêlé au beurre demi-sel, 10 €

Pudding raisin grand Marnier, glace briochée, marmelade d'orange,
écume corn-flakes

L'ananas confit aux épices, 10 €

Crumble spéculos, chantilly Malibu et citron vert,
sorbet ananas/ coriandre, gel mangue passion

Menu enfant

(enfant - de 12 ans)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 16.50 €