



“Menu Découverte” 45 €

L' œuf parfait, espuma de brocoli, anguille fumée et croûtons à l'ail,
ou

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

Carbonade Angevine, purée de panais et persil,
navet confit à la bière ambrée, jus de cuisson

ou

Daurade cuite au chalumeau, chou-fleur rôti au miso,
mousseline de chou-fleur, écume dashi et poivre

Biscuit noisette, crème diplomate au Cointreau,
noisettes caramélisées, sorbet litchi / yuzu

ou

Bounty revisité

(crumble coco & cacao, crèmeux 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" 28 €

(entrée + plat ou plat + dessert 22 €)

Servi au déjeuner du mardi au samedi sauf jours fériés

Entrée du jour

Viande ou poisson
Garniture du jour

Dessert du jour





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 brocoli, croûtons à l'ail et anguille fumé, pesto brocoli et noix de cajou

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 €

Déclinaison de champignons, écume et croûtons (plat végétarien)

La lotte au beurre noisette, 26 €

Pulpe de butternut, lard de Colonnata, chou kale sauté,
écume cresson / wasabi, pickles de girolles

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

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

La carbonade angevine, 26 €

Carbonade angevine, purée de panais et persil,
navet confit à la bière ambrée, jus de cuisson

La daurade cuite au chalumeau, 26 €

Chou-fleur rôti au miso, mousseline de chou-fleur,
écume dashi et poivre

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 rosace de pommes, 10 €

Rosace de pommes confites au jus de coing,
crumble sarrasin, chantilly Sobacha

Le chocolat et cèpes, 12 €

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

Le retour au petit déjeuner, 10 €

Pudding raisin grand Marnier, glace à la levure torréfié,
marmelade d'orange, écume corn-flakes

Le biscuit noisette, 10 €

Crème diplomate au Cointreau, noisettes caramélisées,
sorbet litchi / yuzu

Menu enfant

(enfant - de 12 ans)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 16.50 €