

Le Menu - Carte

3 plats pour 39€

La Mise en bouche



~ Les Entrées - 13€



- Gamba géante cuite en nage, leche de tigre à la bonite, maïs et avocat
- Butternut rôti et caviar d'aubergines, lomo de notre fumoir, sauce vierge
- Œuf mollet de la ferme des Rochettes, mousseline de patate douce, kasha soufflé et émulsion de châtaignes

~ Les Plats - 19 €



- Dos de cabillaud confit, estouffade de blettes au porc sur paille et ricotta, beurre blanc
- Volaille d'Ancenis, sauce poulette au vin jaune, Arcimboldo de chou-fleur et raisins muscat
- Longe de thon Albacore, sauce Ossau-Iraty, haricots verts et salicornes, tomates séchées et poireaux frits



~ Les Desserts - 9€

- Trilogie de fromages, vinaigrette au Miel des Ruchers, sucrine marinée au basilic
- Pluriel d'espumas au chocolat Guayaquil et gingembre frais, sorbet aux framboises, tuile cacao
- Tarte au citron et figues, crème glacée, baies de goji et zestes de citron
- Café, très, très gourmand

~ Le Menu Canetons - 15€

~ La carte blanche de Jany - 29€

Pour les moins de 12 ans

- 1 Boisson (jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)
- 1 Plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
- 1 Dessert surprise



- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Tout en surprise

~ La grande salade - 13.90€

- Taboulé végétal de chou frisé, graines de grenade, haricots verts, calamar géant de notre fumoir et tomates confites