

# CARTE DU PRINTEMPS

DU 22 MARS AU 25 JUIN



PROFESSIONNEL CONFIRME  
TITRE D'ÉTAT  
CURSINE FAITE MAISON



# MENUS ET CARTE



*Afin de vous faire découvrir notre cuisine, nous avons fait le choix de vous proposer différents menus, chacun conçu pour offrir une expérience unique et adaptée à vos envies.*

## MENU "CONSCIENCE"

*Voir ardoise (uniquement le midi)*

**Entrée / Plat OU Plat / Dessert 20**

**Entrée / Plat / Dessert / Café 26**

*Notre menu "Conscience" propose une sélection variée de plats, renouvelée chaque semaine. Parfait pour ceux qui apprécient la découverte et souhaitent goûter des saveurs différentes à chaque visite.*

## MENU "CORPS"

*Notre menu "Corps" est une invitation à explorer des saveurs variées et équilibrées. Pensé pour satisfaire et surprendre petits et grands, ce menu est une belle introduction à notre cuisine.*

**Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons le menu "Corps" en portion réduite à demi-tarif.**

## MENU "COEUR"

*Le menu "Coeur" est une sélection de nos meilleurs plats. Il représente tout l'amour que nous mettons dans notre cuisine, idéal pour ceux qui veulent se faire plaisir avec un repas spécial.*

## À LA CARTE

*En plus de nos menus, vous avez également la possibilité de faire votre sélection "à la carte" parmi l'ensemble de nos mets proposés. Que ce soit pour compléter votre menu ou pour créer votre propre expérience culinaire, notre carte offre des options pour tous les goûts.*

## NOS METS À PARTAGER

*Parfait pour accompagner votre repas ou pour un moment convivial*

- Assiette de charcuteries et salaisons réalisées sur place **10**
- Assiette de mini falafels - sauce blanche **12**
- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel **12**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# CORPS



*Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies dès la prise de commande.*

## MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

**34**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

## MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

**40**

Vins en accord (4 verres de 8cl) **16**

**Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons le menu "Corps" et ses plats en portion réduite à demi-tarif.**

## LES ENTRÉES

- Bisque de Gambas de Loire, croûtons **10**
- Œuf cocotte, champignons shiitakes, pain au levain **11**
- Salade de bœuf tataki **12**

## LES PLATS

- Burger de Loire, silure pané, crudités, béarnaise, mesclun, pommes de terre, mayonnaise **19**
- Risotto à l'ail des ours et asperges vertes, parmesan **21**
- Bol gourmand façon Bo Bun, porc mariné, sauce cacahuète **22**  
*Déclinable en végétarien (tofu laqué)*

## LE FROMAGE

- Assiette de fromages affinés, mesclun **10**

## LES DESSERTS

- Composition glacée du moment **10**
- Tarte citron meringuée, crème brûlée matcha, sorbet **10**
- Stracciatella de brebis, pralines de sarrasin, fruits **11**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# CŒUR



*Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies  
dès la prise de commande.*

## MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

**40**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

## MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

**48**

Vins en accord (4 verres de 8cl) **16**

## LES ENTRÉES

- Tarte fine feuilletée, faisselle de brebis, crudités **13**
- Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices, confiture **15**

## LES PLATS

- Tourte façon Pithiviers végétarienne, mesclun **22**  
*15 minutes d'attente cuisson*
- Gambas de Loire, crème au curry brut, trio de riz de Camargue **23**
- Parmentier à l'effiloché de confit de canard, légumes de saison **24**

## LE FROMAGE

- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel **12**

## LES DESSERTS

- Délice pistache framboise façon entremet **11**
- Crumble d'ananas flambé au rhum, crème glacée vanille **12**
- Café / tisane / thé gourmand **12**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*