

CARTE PRINTEMPS

DU 28 MARS AU 10 JUIN



À LA CARTE



*Découvrez une sélection variée de plats conçus pour satisfaire toutes les envies.
Composez votre repas selon vos goûts et vos préférences, en choisissant
parmi nos propositions à la carte. Une expérience sur-mesure pour savourer
pleinement notre cuisine.*

LES ENTRÉES

- Salade de Bœuf Angus Tataki 10
- Labneh brebis-vache de Printemps, focaccia 12
- Crevettes à l'ail des ours et persillade 13
- Foie gras de canard mi-cuit en croûte gourmande, gelée de groseilles 15

LES PLATS - 15 minutes d'attente si commande en direct

- Burger de Poisson de Loire pané, béarnaise, mesclun, pommes de terre 18
Déclinable en VG
- Poitrine de porc laquée façon Char Siu, petit épeautre, légumes rôtis 20
- Tartare de Bœuf Angus au couteau, à préparer soi-même, mesclun, 24
pommes de terre
- Tourte végétarienne façon Pithiviers, sauce persillée, mesclun 24
- 1/2 magret de canard à l'orange, écrasé de patate douce 25
au lait de coco - *Cuisson rosée uniquement*

LES FROMAGES

- Assiette de fromages affinés 10
- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel 12

LES DESSERTS

- Tarte citron meringuée, mini crème brûlée au thé matcha, sorbet 10
- Eton Mess - fruits frais, meringue, chantilly, glace 10
- Moelleux rhubarbe, straciatella de brebis, pralines de sarrasin 12
- Mousse au chocolat chaude à l'écorce d'orange confite, glace 12

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

Prix Net TTC en euros - Service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

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.

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

34

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

40

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

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

LES ENTRÉES

Labneh et focaccia

OU Salade de Bœuf Angus Tataki

LES PLATS

Burger de poisson de Loire

OU Poitrine de porc laquée

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

LES DESSERTS

Eton Mess

OU Tarte citron meringuée

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

Prix Net TTC en euros - Service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

CŒUR



Le menu "Cœur" 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.

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage
42

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert
48

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

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

LES ENTRÉES

Crevettes persillées

OU Foie gras mi-cuit

LES PLATS

Tartare de bœuf

OU Pithiviers VG

OU Magret de canard

LE FROMAGE

Mousse de chèvre

LES DESSERTS

Moelleux rhubarbe

OU Mousse au chocolat chaude

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

Prix Net TTC en euros - Service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

MENUS



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"

Uniquement le midi

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.

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 20

Entrée / Plat / Dessert / Café 26

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons des portions réduites afin de leur faire découvrir une diversité de saveurs. Disponible "à la carte" également.

Entrée / Plat / Dessert 17

LES ENTRÉES

**Bisque et crevettes
OU Labneh et focaccia**

LES PLATS

**Mini burger de Loire
OU Poitrine de porc laquée**

LES DESSERTS

**Moelleux rhubarbe
OU 2 boules de glace + chantilly**

ACCORDS METS ET VINS

Sublimez votre repas avec nos accords mets et vins, soigneusement sélectionnés pour accompagner chaque plat. Nous mettons à l'honneur des vins locaux choisis pour leur qualité et leur harmonie avec notre cuisine. Laissez-vous guider par nos suggestions pour une expérience complète et mémorable.

3 verres de 8 cl 12 - 4 verres de 8 cl 16

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

Prix Net TTC en euros - Service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.