



CARTE D'AUTOMNE

DU 10 OCTOBRE AU 11 NOVEMBRE



DU 31 OCTOBRE AU 11 NOVEMBRE
DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE
MENU "QUINZAINES GOURMANDES"



APÉRITIF

Coupe de crémant de Loire
et ses mises en bouche

ENTRÉE

Velouté de potimarron-châtaignes,
œuf parfait et chips de Serrano

PLAT

Tourte façon pithiviers
à l'effiloché de canard
sauce forestière et mesclun

DESSERT

Mousse au chocolat chaude,
praliné de noisettes,
amandes et poires

2 verres de vin + café ou thé

45€



OPÉRATION OCTOBRE ROSE

DU 10 AU 28 OCTOBRE

Pour 1€ de plus, nos burgers deviennent roses.
Cet euro sera doublé et reversé à la recherche.

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 - Entrées en plat : 2 par personne

- Houmous de betteraves, crème de chèvre frais, condiments 10
- Bisque de crevettes de Loire, croûtons à la persillade 10
- Pâté en croûte campagnard aux champignons, pickles 11
- Velouté de potimarron & châtaignes, œuf parfait, chips de Serrano 12
- Foie gras de canard mi-cuit, gelée de fruit 15

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

- **Bol complet** : Boulettes de porc & bœuf OU falafels, quinoa, légumes de saison, sauce blanche 18
- **Burger "d'Au-tomme"** : Pain brioché maison, tomme de Touraine, bœuf, oignons confits, sauce barbecue - mesclun et pommes de terre rôties - *Déclinable en végétarien et/ou sans gluten* 20 +1€
- **Crevettes de Loire** : Curry brut, crème, trio de riz de Camargue 22
- **Cuisse de canard confite** : champignons d'automne, pommes sarladaises 22
- **Tomahawk de bœuf affiné 3 semaines** ≈ 1,1 kg (pour 2 personnes) 80
Béarnaise, beurre aromatisé, 2 accompagnements au choix :
pommes rôties, pommes sarladaises, champignons d'automne, poêlée de légumes ou mesclun

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

- Eton Mess - fruits frais, meringue, chantilly, glace 10
- Tarte citron meringuée, mini crème matcha, sorbet 11
- Douceur de figuier : gâteau au fromage blanc infusé, figues en texture 12
- Mousse au chocolat chaude au praliné, 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.

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

Velouté de potimarron & châtaignes

OU Pâté en croûte

LES PLATS

Burger "d'Au-tomme"

OU Bol complet

LES DESSERTS

2 boules de glace + chantilly

OU Mousse au chocolat

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.

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

Houmous de betteraves et chèvre frais

OU Pâté en croûte

OU Velouté de potimarron & châtaignes

LES PLATS*

Burger "d'Au-tomme"

Déclinable en végétarien et/ou sans gluten

OU Bol complet

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

LES DESSERTS

Tarte citron meringuée

OU Eton Mess

****Retrouvez le détail de nos plats sur la page "À LA CARTE"***

***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,
pour un repas spécial. Idéal pour ceux qui veulent se faire plaisir
avec de beaux produits de saison.*

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

Velouté de potimarron & châtaignes et œuf parfait

OU Foie gras de canard mi-cuit

LES PLATS*

Cuisse de canard confite

OU Crevettes de Loire au curry

LE FROMAGE

Mousse de chèvre aux herbes fraîches

LES DESSERTS

Douceur de figuier

OU Mousse au chocolat chaude au praliné

****Retrouvez le détail de nos plats sur la page "À LA CARTE"***

***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.*