

Entrée Plat et Dessert 32€

Entrée Plat 27€

Plat Dessert 25€

Plat 18€

A tout les Inconditionnels du Carrousel de Foie Gras

La Grippe Aviaire a frappé nos producteurs de Foies Gras, nous obligeant à ôter provisoirement celui-ci de notre menu afin de garder un prix attractif. C'est le moment de découvrir de nouvelles saveurs et promis il reviendra très vite.



Information

*Nous travaillons avec des produits Frais et tout est fait maison
il peut arriver que nous soyons en rupture alors
nous vous proposerons une alternative*

Prix nets service compris

Entrées

Crème Brulée de Foie Gras et ses Petits Pains

ou

Nage de St Jacques sur Velouté d'Asperges de Villebernier Parfumé au Bacon

ou

Trio de Saveurs en Ceuché de Poissons du Marché

Plats

Dos de Cabillaud en Croûte de Sardine Beurre de Yuzu

Perles de Couscous aux Jeunes Pousses d'Épinard et Champignons d'Ici

ou

Fondant de Boeuf Confit

Bourguignon de Légumes de Saison aux Épices et Petite Épeautre

ou

Filet de Boeuf Français Crème de Sichuan

Supplément 4€

Flan de Champignons et Gratin de Pomme de Terre

ou

Pour les Amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison et Grenailles en Persillade

Desserts

Fraisier à ma Façon aux Fraises de Chouzé sur Loire

ou

Trilogie de Crème Brulée: Fraise, Tonka et Framboise

ou

Macarole Profiterole en Macaron

ou

Assiette de Fromages Fermiers et Affinés