

Menu Découverte

Été 2026

Amuse-bouche



Raviole ouverte de langoustines, œuf de Loué cuit à 64°,
crème légère au parmesan et truffe d'été

ou

Filet de maquereau de nos côtes grillé à la flamme,
tartare de tomate confite au basilic thaï,
huile d'olive miellée et citron confit, sorbet au poivron



Filet de canette rôti et servi rosé,
fine purée de céleri rave, pommes grenaille de Noirmoutier fondantes,
jus corsé aux épices tajine

ou

Poisson selon le marché, cuit à l'unilatéral,
mijotée de jeunes oignons et de chorizo ibérique, tomate prune confite,
jus de tomate réduit émulsionné à l'huile d'olive



Framboise de Sologne comme une pavlova :
mousse au mascarpone parfumée au poivre rouge de Kampot,
sorbet la framboise

ou

La fraise : entremets à la fraise,
cœur crémeux au basilic parfumé aux baies de genièvre,
sorbet à la fraise

Menu complet : 64 €

Menu entrée, plat : 54 €

Menu plat, dessert : 48 €

Menu Main verte

Eté 2026

Amuse-bouche



Fin sablé au parmesan,
légumes du soleil en ratatouille au basilic,
faisselle de chèvre frais et salade d'herbes,
sorbet au poivron



Œuf de Loué cuit à 64°, girolles sautées aux herbes,
légumes de saison crus et cuits,
espuma à l'estragon



Rhubarbe et Reine-des-prés :

Entremets au lait d'amande et aux fleurs reine-des-prés,
cœur confit à la rhubarbe,
sorbet à la rhubarbe

Menu complet : 38 €