

Menu Découverte

Printemps 2026

Amuse-bouche



Langoustines rôties au poivre de Timut, oeuf de Loué confit à 63°,
quelques pousses de jeunes épinards,
crème de langoustine parfumée à la bergamote

ou

Pressé de foie gras de canard aux asperges vertes et blanches, magret fumé,
mélange de jeunes pousses à l'huile d'olive



Suprême de poulet fermier de Loué
farci de jeunes oignons et de morilles,
légumes printaniers, jus de volaille crémé aux herbes fraîches

ou

Poisson selon le Marché, cuit à l'unilatéral,
risotto de sarrasin, fèves et petits pois,
bouillon mousseux au lard fumé



Fraises Gariguette :
fin croustillant et mascarpone aux pistaches de Sicile,
sorbet à la fraise

ou

Le chocolat Macaé 62% Grands crus :
Ganache au chocolat montée, compotée de pruneau fumé,
sorbet au pruneau et à l'Armagnac

Menu complet : 62 €

Menu entrée, plat : 52 €

Menu plat, dessert : 46 €

Menu Main verte

Printemps 2026

Amuse-bouche



Comme un capuccino :
crème d'asperge et jaune d'œuf de Loué confit à 64°,
mousse de lait parfumée au citron yuzu



Risotto de sarrasin au mascarpone et au parmesan,
méli-mélo de légumes printaniers
du « Jardin de Nicolas », 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 €