

Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert

25 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

20€



Poireau du 14 Juillet, Émulsion Pommes de Terre
Jaune d'œuf confit & Lard croustillant

Vache Nantaise, Jus de viande
Mousseline de Carottes & Céleri Rave Roti

ou

Potimarron & Patidou en croûtes ; rôtis
Cèpes & Noisettes Fraiches

Biscuit Moelleux au caramel, Pommes Confites
& Crème Glacée Crème Crue

Servi uniquement au déjeuner

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.

Viandes d'origine française

Prix nets, taxes et service compris

Menu Découverte

48 €

Tartelette aux champignons, Viennoise au persil
Jaune d'œuf confit & Émulsion Vin Jaune



Poisson de Loire
Butternut & Céleri Rave
Jus d'arêtes corsé

Pigeon de la Famille Terrien rôti sur coffre
Betteraves & Figue Noires

Assiette de Fromages
« Racines » Cave à Fromages
Supplément 9,50 €

Chocolat Tulakalum 75%
& Café « Bourbon Jaune », Cime Torréfacteur

Servi uniquement le soir & le dimanche midi

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française
Prix nets, taxes et service compris

Menu Bairoz

60 €

Tartelette aux champignons, Viennoise au persil
Jaune d'œuf confit & Émulsion Vin Jaune



Pressé de Volaille & Poireaux
Crème d'Ortie

Poisson de Loire, Jus d'arêtes corsé
Butternut & Céleri Rave

Pigeon de la Famille Terrien rôti sur coffre
Betteraves & Figue Noires

Pommes des Vergers de la Gaucherie
Confites au Cidre, Sarrasin glacé

Chocolat Tulakalum 75%
& Café « Bourbon Jaune », Cime Torréfacteur

Servi uniquement le soir & le dimanche midi

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française
Prix nets, taxes et service compris