

Menu Découverte

3 plats à 42.00 € : Entrée, plat, dessert
4 plats à 52.00 € : Entrée, plat, fromage, dessert
Menu élaboré par le chef avec les produits de saison

LES NOIX ST JACQUES DE NOS CÔTES

*En habit croustillant, pommes de terre confites, condiment citron laurier
Et sauce au Noilly Prat*

OU

LA QUEUE DE BŒUF

En raviole de céleri, bouillon cidre- raifort et croustillant aux algues

LE DOS DE CERF DE LA FERME DES COÛTS

Rôti, symphonie de betteraves, jus à la canneberge

OU

LE LIEU JAUNE

*Rôti, châtaignes à la cardamome, pickles de crosnes
Et jus de volaille*

LE CHEDDAR

Affiné à la Guinness, trévisse longue et sorbet Picon

OU

CHARIOT DE FROMAGES

Affinés par la Maison Beneteau

L'ILE FLOTTANTE FUMÉE

Chanterelles cristallisées, crème glacée à la cacahuète

OU

LA POIRE LOUISE BONNE

Pochée au crémant de Loire, parfait glacé au safran de la Futaie

Si vous souffrez d'allergies, prévenez notre maître d'Hôtel et il vous aidera à faire votre choix

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»
et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

Prix et service compris



Menu Dégustation

72.00 €

*Menu élaboré par le chef avec les produits de saison.
Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21 heures au dîner*

LE FOIE GRAS DE CANARD

Poêlé, laque de sésame et butternut

LE CHOU-FLEUR

En royal et mariné, parfumé à la truffe noire

LE BAR DE LIGNE

Cuit sur peau, scorsonères façon carbonara, écume iodée

LE RIS DE VEAU

Glacé au jus, cresson sauvage et tatin d'échalotes au sirop d'érable

LE CHEDDAR

Affiné à la Guinness, trévisse longue et sorbet Picon

DESSERT

Au choix à la carte

Si vous souffrez d'allergies, prévenez notre maître d'Hôtel et il vous aidera à faire votre choix

Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»

et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix et service compris



Carte de Saison

Nos Entrées

LES NOIX DE ST JACQUES DE NOS CÔTES <i>En habit croustillant, pommes de terre confites, condiment citron laurier et sauce au Noilly Prat</i>	23.00
LA QUEUE DE BŒUF <i>En raviole de céleri, bouillon cidre- raifort Et croustillant aux algues</i>	16.00
LE FOIE GRAS DE CANARD <i>Poêlé, laque de sésame et butternut</i>	24.00
LE CHOU-FLEUR <i>En royal et mariné, parfumé à la truffe noire</i>	18.00

Nos Plats

LE LIEU JAUNE <i>Rôti, châtaignes à la cardamome, pickles de crosnes et jus de volaille</i>	27.00
LE BAR DE LIGNE <i>Cuit sur peau, scorsonères façon carbonara, écume iodée</i>	33.00
LE DOS DE CERF DE LA FERME DES COÛTS <i>Rôti, symphonie de betteraves, jus à la canneberge</i>	32.00
LE RIS DE VEAU <i>Glacé au jus, cresson sauvage et tatin d'échalotes au sirop d'érable</i>	30.00

Nos Fromages

LE CHEDDAR <i>Affiné à la Guinness, trévisse longue et sorbet Picon</i>	10.00
CHARIOT DE FROMAGES <i>Affinés par la Maison Beneteau</i>	12.00

Nos Desserts

L'ILE FLOTTANTE FUMÉE <i>Chanterelles cristallisées, crème glacée à la cacahuète</i>	14.00
LA POIRE LOUISE BONNE <i>Pochée au crémant de Loire, parfait glacé au safran de la Futaie</i>	13.00
LE SOUFFLE CHAUD <i>A la passion, sorbet au chocolat parfumé au curry des Philippines</i>	12.00

Si vous souffrez d'allergies, prévenez notre maître d'Hôtel et il vous aidera à faire votre choix.

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»
et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

Prix Service compris

