

# 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

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

## Nos Plats

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

## Nos Fromages

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

## Nos Desserts

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

*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*

