

**AU DEJEUNER (servi uniquement le midi sauf weekend et jours fériés)**

**Plat « coup de cœur » + café ou thé gourmand 22 EUROS**

**MENU « COUP DE CŒUR » (servi midi et soir sauf jours fériés)**

**Entrée + plat + dessert 32 EUROS**

**MENU « ETUDE DES SAVEURS »**

**Entrée + poisson ou viande + fromage ou dessert 52 EUROS**

*Accord mets et vins/ + 20 euros*

**Entrée + poisson + viande + fromage ou dessert 62 EUROS**

*Accord mets et vins/ + 25 euros*

**MENU « VOYAGE » (servi pour l'ensemble de la table)**

**Le chef Jean François Bodin vous propose son menu dégustation 79 EUROS**

*Accord mets et vins/ + 35 euros*

**LES PREMIERES SAVEURS...**

**Chair de tourteau 22 euros**

**Aïoli d'épices/ceviche « chimichurri »/crumble tomates-parmesan**

**Le foie gras élevé à Nueil sur Layon 22 euros**

**mi-cuit miel au tanin Anjou/poêlé champignon-soja/condiment poires tapées**

**LES PLATS...**

**Sandre vapeur, beurre blanc au rosé de Loire  
risotto aux écrevisses 32 euros**

**Homard cuit entier  
courgettes plancha/ carpaccio de tomates vertes 42 euros**

**Filet de caille et cuisses confites  
ratatouille froide/gel de poivrons/roulé basilic 35 euros**

**Souris d'agneau de cinq heures « ail-romarin »  
coco de Paimpol beurre salé/jus brun 35 euros**

**LES GOURMANDISES...**

**Les fromages affinés 12 euros**

**Pêche melba /crème mascarpone/meringue 12 euros**

**Millefeuilles framboises /citron perle/sorbet 12 euros**

## Menu « Le coup de cœur »

Gaspacho de tomates « pleine terre » bio,  
burrata et pistou de roquette

**OU**

Sardines de Bretagne grillées, tartare végétal,  
quelques salicornes



Cabillaud, fraîcheur haricots verts « aneth-yuzu »,  
moules de Bouchot, pommes grenailles

**OU**

Aiguillette de veau français rôti, jus corsé,  
petits pois et girolles sautées



Financier abricot-vanille

**OU**

Croustillant tout chocolat

**32 euros**

**Entrée/plat/dessert**

## Menu « étude des saveurs »

### **Chair de tourteau**

Aïoli d'épices/ceviche « chimichurri »/crumble tomates-parmesan

OU

### **Le foie gras élevé à Nueil sur Layon**

mi-cuit miel au tanin Anjou/poêlé champignon-soja/condiment poires tapées



**Sandre vapeur, beurre blanc au rosé de Loire /risotto aux écrevisses**

OU

**Homard cuit entier /courgettes plancha/ carpaccio de tomates vertes**  
(suppl. 8 euros)

OU

### **Filet de caille et cuisses confites**

ratatouille froide/gel de poivrons/roulé basilic

OU

### **Souris d'agneau de cinq heures « ail-romarin »**

coco de Paimpol beurre salé/jus brun



### **Les fromages affinés**

OU

**Pêche melba/crème mascarpone/meringue**

OU

**Millefeuilles framboises/citron perle/sorbet**

**52 euros : Entrée + poisson ou viande + fromage ou dessert**

*Accord mets et vins/ + 20 euros*

**62 euros : Entrée + poisson + viande + fromage ou dessert**

*Accord mets et vins/ + 25 euros*