

## Les menus

### *La découverte*

38€

Mise en bouche,  
une entrée, un plat et un dessert,  
à choisir dans la carte,  
mignardises.

### *L'envie*

54€

Mise en bouche,  
une entrée, un poisson, une viande et un dessert,  
à choisir dans la carte,  
mignardises.

### *Le désir*

76€

L'essence de notre cuisine en huit services  
pour l'ensemble des convives de votre table.

### *L'éveil*

20€

Pour les moins de 12 ans

Mise en bouche

Une entrée, un plat et un dessert,  
choisis par le chef pour une initiation  
à la gastronomie avec des portions adaptées.

Merci de nous préciser toutes allergies ou intolérances qui vous concerne.

## Pour débiter ...

### *Le foie gras de canard mi-cuit*

24€

IGP sud ouest,  
piment de piquillo, framboises  
baies de Tasmanie et notes de gingembre.  
Supplément au menu de 4€

### *Le saumon fumé par nos soins*

22€

Label rouge d'Écosse, servie en pavé,  
fumé délicatement au thym sauvage,  
oeufs de saumon royal et purée de citron.  
Supplément au menu de 2€

### *La tarte aux tomates cerises confites*

18€

Pâte sablée au parmesan et pignons de pin grillés,  
tapenade d'olives vertes.

### *L'oeuf à juste température, 66°*

18€

Oeuf de poule de plein air,  
salade de lentilles béluga au vinaigre aigre-doux  
Granhota, langoustine juste saisie.

Les prix de la carte s'entendent nets ttc service

... Pour suivre ...

*Le magret de canard rosé* 26€

IGP sud ouest, poivre de Timut,  
accompagnement de fruits de saison  
selon l'inspiration du chef.  
Supplément au menu de 4€

*Le suprême de poulet basse température* 22€

Poulet fermier jaune d'Ancenis, Label rouge,  
déclinaison de légumes méditerranéens  
confits, justes saisis et croquants, Poivre de Kerala.

*Le dos de cabillaud nacré* 22€

Poivre rouge de Kampot IGP,  
légumes verts servis croquants,  
beurre Nantais au sauvignon de l'Herbe Sainte.

*Les filets de rouget justes saisis* 20€

Servis à la méditerranéenne,  
poivre Tchuly des contreforts de l'Himalaya  
riz Vénére et aubergines confites.

Merci de nous préciser toutes allergies ou intolérances qui vous concerne.

... Et par pure gourmandise.

*Les fromages de Combeville*

La faisselle de chèvre frais. 4€

La sélection de fromage de chèvre. 9€

*La déclinaison de chocolat Valrhona* 15€

Assemblage de ganache mousseuse, namelaka onctueux,  
crème glacée savoureuse de chocolat  
pure origine (République Dominicaine & Belize)  
accompagné de cassis, myrtilles et myrtilles sauvages.  
Supplément au menu de 3€

*Les abricots rôtis à la lavande* 12€

Abricots au vinaigre balsamique de muscat Granhota,  
mousse légère à l'abricot,  
ganache mousseuse vanille de Madagascar  
et dacquoise à la lavande.

*Gratin de chocolat* 12€

Pure origine République Dominicaine,  
accompagnement de fruits de saison  
selon l'inspiration du chef pâtissier.

Les prix de la carte s'entendent nets ttc service compris.