

LA TABLE

A O

RESTAURANT

Menus

Menu Gourmand 49.00

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert
au choix parmi les plats de la carte

Menu Plaisir 56.00

Entrée - Plat - Fromage et Dessert
choix parmi les plats de la carte

Menu Découverte 71.00

(choisi par notre chef et pour l'ensemble
de la tablée)

Mise en bouche - Entrée - Poisson -
Viande - Pré-Dessert - Dessert

Prix net TTC en Euros- service compris

Entrées

Pressé de foie gras de Canard & Cecina de Léon
Chutney de mangue et pain Mendiant
28.00 (supplément menu 7.00)

Rosace de "Thon Albacore" mi-cuit
Fraîcheur Ponzu et avocat Hass
21.00

Gouline, rillaud d'Anjou
Pleurrote et Shiitaké
sauce Tomme Angevine & parfum de truffe
25.00 (supplément menu 4.00)

Escargots du gendarme
Concassé de tomate et beurre à l'ail rose
9 pièces 21.00

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française
Les mets sont élaborés sur place
Veuillez nous signaler si vous avez des allergies
ou des restrictions alimentaires.
Merci de votre compréhension. Pour le bien-être de tous.

Plats

Filet de bar à l'unilatéral
belles asperges et sabayon au safran
31.00 (supplément menu 6.00)

Filet de "Blonde d'Aquitaine" maturé
minis légumes et sauce miroir
39.00 (supplément menu 14.00)

Filet de sole farcie
Chou fleur rôti & sauce au beurre blanc
25.00

Royale de pintade de "Janzé" au foie gras
pomme de terre Agria
Jus au Porto
25.00

Homard au beurre salé
Risotto aux safran et parmesan
sauce tartare d'Algue
47.00 (supplément menu 23.00)

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés de Papa
sélection locale et IGP
16.00 (supplément menu 5.00)

Coque de "Citron Cédrat" de Nice
Sorbet yuzu, crumble cacao intense
et crémeux acidulé au sumac
11.00

Pavlova fruits rouges
meringues, crème fraîche & glace
11.00

La Recette de Candice
Coulant au chocolat, cœur caramel au beurre salé
glace vanille macadamia
11.00

Bon Appétit !

Samantha & Sylvain Gohier et toute l'équipe
Mickael, Hiran, Alex, Erika,
Laurine, Tristan, Noel & Mathilde