

**Mise à disposition de notre  
salle voutée en tuffeau à partir  
de 13 personnes**



**Pour la liste des allergènes merci de nous consulter**



**Menu en 2 temps 34 € (disponible au déjeuner  
du mardi au vendredi)**

**Menu en 3 temps 40 €**

**Menu en 4 temps 46 €**

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Vol au vent/gambas/St jacques/coulis crustacés**

**ou**

**Sablé noisette/butternut au miel de châtaignier/bœuf fumé  
champignons**

---

**Pièce de veau/jus au thym/jus corsé monté au foie gras**

**ou**

**Cabillaud /bouillon de poisson/basilic thaï**

**Légumes d'hiver des jardins des sables**

---

**Fromages affinés de xavier Thuret**

---

**Pavlova agrumes/crémeux mangue/passion**

**ou**

**Trois chocolats/caramel beurre salé/crumble cacao**

# **Menu**

**Une entrée/un plat/un dessert 47 €**

**Servi du mardi au dimanche midi**

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Aumônière de saumon/crèmeux courges**

**Croustillant de tourteau**

**ou**

**Ravioles de champignons/espuma foie gras**

**Betterave chioggia**

**Ou**

**Terrine de foie gras à la fleur de sel/confit d'airelles**

**Kouglof**

---

**Pintade des fermiers d'Ancenis**

**Jus aux morilles**

**ou**

**Lieu Jaune//beurre de homard**

**Légumes d'hiver des jardins des sables**

---

**Fromages affinés de xavier Thuret (sup 6,50 €)**

---

**Gâteau chaud à l'orange/citron**

**Soufflé glacé à l'ananas**

**Ou**

**Pommes spéculos/glace au thé de Noël/pomme verte**

# **Menu**

**Une entrée/un plat/un dessert 65 €**

**Servi du mardi au dimanche midi**

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Foie gras de canard poché aux épices**

**Réduction de vin chaud/confit de coing**

**ou**

**Gambas cuites au BBQ japonais/vinaigrette d'agrumes**

**Tartare d'avocat/huile de crustacés**

---

**Saint Jacques façon rossini/beurre de yuzu**

**ou**

**Filet de bœuf (salers ou Aubrac)/poire williams**

**Jus de veau crémé/poivre de Madagascar**

---

**Fromages affinés de xavier Thuret (sup 6,50 €)**

---

**Sablé breton/espuma crème brulée**

**Eclat marron confit**

**ou**

**Autour du fruit exotique mangue/passion/coco**