

Menu

AU GRÉ DU VENT

Entrée, plat et dessert à 45€

Entrées

Le Homard :

En tartare, crème de beurre blanc et éclats d'agrumes, carottes au jus acidulé

Le Végé :

Asperges sur royale, pommes de terre fumées en trompe l'œil, condiment d'agrumes au piquillos, galette croustillante de sarrasin

Le Tableau :

Tartare de bulots, noisettes et foie gras cuit au sel, sur voile de fromage frais, huile de basilic et vinaigrette au chocolat

Entre Terre et Mer :

Mi-cuit de veau et poutargue, mousse de sardine fumée à chaud, moussaka de roquette, assaisonné d'un mélange de graines

Plats

Le Jardin Printanier :

Œuf parfait sur crème d'artichaut, embeurrée de pommes de terre au foin, légumes fermentés

L'Omble Chevalier :

Sur blé vert fumé, crème de céleri-fenouil, espuma et confit de kumquat

Le Pigeonneau d'Anjou de Champagné :

Suprême cuit à basse température et cuisse en cromesquis, petits pois et pommes de terre de Noirmoutier, émulsion crémeuse

L'Agneau Irlandais :

Faux-filet cuit en croûte de sel, petits légumes sur compotée d'oignons doux, soufflé contemporain de polenta

Fromages (+6.80€)

Le plateau de fromages affinés :

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé
(3 morceaux au choix)

Desserts

Le mariage Idéal :

Crèmeux chocolat, glace pistache pure de Kerman (Iran), sponge cake et gavotte croustillante

La Douceur Angevine :

Fraises macérées dans leur jus, sur crêmet d'Anjou, bottereaux, sorbet fraise betterave et vinaigre balsamique

Le Cocktail :

Confit de pamplemousse rose en coque meringuée sur cream cheese aux litchis, crumble de citron vert

Le Soufflé (+4.50€) :

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau