

Menu du Midi/Lunch menu
(Hors week-end et jours fériés/except week-end and public holidays)

MENU 22 € (Entrée, Plat et Dessert)
MENU 19€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Gaspacho d'asperges blanches de région, siphon de chèvre, asperges vertes croquantes

Région white asparagus gaspacho, goat cheese mousse, crisp green asparagus

OU/OR

Silure de Loire Fumé, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi, pickles d'oignons, crumble au citron confit

Smoked Loire catfish, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles, candied lemon crumble

Pêche du jour, vinaigrette d'huitre, asperges blanches fumées, beurre de yuzu

Fish of the day, oyster vinaigrette, smoked white asparagus, yuzu butter

OU/OR

Joue de bœuf Angus au vin rouge, écrasée de pomme de terre au pesto d'ail des ours

« Angus » beef cheek with red wine, mashed potato with wild garlic pesto

Assiette de fromages

Cheese plate

OU/OR

Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€), petits desserts accompagnés d'un café, thé ou tisane

Chef's café gourmand (suppl. 2.50€), selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

Blanc-manger au fromage blanc, autour de la rhubarbe, meringue et son sorbet

Blanc-manger with cottage cheese, rhubarb, meringue, sorbet