

## **Nos Menus**

### **Menu Dégustation « Saveurs Automnales » en 4 services à 56 €**

*A travers cette balade gastronomique, Philippe Bardau vous invite à partager les émotions d'un repas réussi autour de ses coups de cœur du moment.*

**Menu réservé pour l'ensemble de la table**

**Dernière prise de commande à 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner**

La noix de coquille Saint-Jacques simplement poêlée, gnocchis au cresson, persil tubéreux en déclinaison, sabayon au cumbawa et chapelure de haddock.

Le dos de cabillaud d'Atlantique cuit à l'unilatéral, risotto crémeux de petit épeautre de Loire à la mimolette de Lille et émulsion de coriandre.

Le suprême de géline de Touraine rôti, foie gras de canard, tétragone à la noix de muscade, agnolottis d'anguille fumée.

Le compromis sensuel autour du chocolat noir Manjari et de la mandarine corse, condiment au gingembre

### **Notre menu Retour du Marché 29€**

Proposé du lundi au samedi, uniquement pour le déjeuner, sauf jour férié, le chef et son équipe vous concoctent quotidiennement un délicieux menu empreint de gourmandise et de fraîcheur, incluant une entrée, un plat et un dessert.

### **Notre menu enfant jusqu'à 10 ans 15€**

Consulter notre équipe

### **Notre brunch dominical 42€**

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h00, nous vous proposons notre brunch, qui évolue continuellement sous l'impulsion des saisons.

Absolument incontournable, le chef et sa brigade vous propose une sélection des mets les plus fins parmi un large buffet fort varié installé sur notre table d'hôtes.

Cette offre culinaire comprend toutes les boissons non alcoolisées.

