



NOTRE CARTE « FOODING »

Du jeudi au vendredi, de 18H à 21H

Une gastronomie accessible, décomplexée et plébiscitée de tous dans le partage et la convivialité.

Face à la Loire ou dans notre jardin en tête à tête avec la Cathédrale, c'est l'histoire de bien manger en toute simplicité

À picorer du bout des doigts...

- Légumes de saison en tempura, mayonnaise au basilic **6 €**
- Focaccia de tradition génoise, tapenade à l'ail et au basilic **6 €**
- Croustilles de veau à la Milanaise, sauce Gremolata **8 €**
- Œufs mimosa au tourteau breton et épices tandoori **8 €**

Sélection de charcuteries et salaisons...

- Saumon d'Ecosse fumé par nos soins au bois de hêtre, crème montée à l'aneth **10 €** OU caviar Oscietre **18 €**
- Cécina ibérique, pain frotté à l'ail et à la tomate **12 €**
- Foie gras de canard des Landes au Porto, fleur de sel et condiment à la cerise Burlat **16 €**

Quelques fromages de chez l'ami Victor...

- Comté du Jura 24 mois d'affinage **12 €**
- Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs **16 €**

Nos dernières tendances... (à partir de 19H30)

- Linguine « Cacio e Pepe » **10 €**
- Crudo de lieu jaune d'Atlantique, stracciatella et noisette du Piémont, vierge de kiwi et pomme Granny Smith au gingembre **12 €**
- Tartare de bœuf du Charolais au couteau « Retour de Bangkok » **14 €**

Pour les becs sucrés...

- Panna Cotta à la pistache et au fruit de la passion **6 €**
- Millefeuille à la fraise Gariguette de St-Hilaire Saint-Mesmin **8 €**
- Fondant baulois et sorbet framboise à la crêpe dentelle **8 €**

*Pour accompagner tout cela, quoi de mieux qu'un joli flacon issu de notre cave ou un cocktail estival.
Notre équipe est à votre disposition.*

Prix nets & service compris

