

Notre Chef Léopold Fleuriau et son équipe vous proposent

42€ | **Entrée, Plat, Fromage ou Dessert au choix**
Choice of Starter, Main Course, Cheese or Dessert

Entrées ~ Starters

La Patate Douce 13€  

Tataki de patate douce aux sésames et pavots grillés, vinaigrette et coriandre fraîche
Sweet potato tataki with grilled sesame and poppy seeds, vinaigrette, pickles gel and fresh coriander

Le Thon 14€

Carpaccio de thon cru, crème d'algues, avocat et pickles d'oignons
Raw tuna carpaccio, seaweed and avocado cream, onion pickles

Le Porc 12€ 

Pressé de porc "Roi Rose", cacahuètes torréfiées et pickles de légumes
"Roi Rose" pork stew, roasted peanuts and crunchy vegetables

La Raviole de Foie Gras 18€ (supp. +3€)

Tartare de pommes acidulées et sauce Foie Gras
Foie Gras ravioli, apple tartar and Foie Gras sauce

Plats ~ Main Courses

La Volaille 29€ 

Suprême de volaille, kumquats, déclinaison de panais et jus court
Poultry, kumquat, parsnip declension and reduced juice

Le Cabillaud 27€  

Cabillaud au paprika, feuille à feuille de choux et jambon de pays, mousseline de choux, sauce chorizo
Cod with paprika, cabbage and country ham millefeuille, cabbage mousseline, chorizo sauce

Le Bœuf Rossini du Château Belmont 35€ (supp. +8€)

Filet de bœuf, Foie Gras poêlé, écrasé de pommes de terre
Beef filet, seared Foie Gras, mashed potatoes

Le Risotto 21€   

Risotto de riz vénéré, crème de courges, petits légumes Eric ROY, copeaux de parmesan
Venere rice risotto, pumpkin cream, baby vegetables, parmesan

Les Fromages ~ Cheeses

Le fromage du Château Belmont 9€ 

Galet de Loire truffé

La sélection de fromages affinés 12€ (supp. +3€) 

par Rodolphe Le Meunier (Meilleur ouvrier de France)

Selected cheeses by Rodolphe Le Meunier

Les Desserts ~ Desserts

Le Citron 13€ 

Crème et sorbet citron, meringue et crumble de cacao

Lemon cream and sorbet, meringue and cocoa crumble

La Fève 14€ 

Fève chocolat, cœur caramel de sarrasin

Chocolate bean, buckwheat caramel heart

La Mandarine - Chocolat Blanc 14€ 

Carrot cake, ganache chocolat blanc épicée et gelée de mandarine

Carrot cake, spiced white chocolate ganache and mandarin jelly



Menu Enfant ~ Child Menu

(jusqu'à 12 ans - up to 12 years)

Menu 2 plats - 2 courses menu 15.00€

Menu 3 plats - 3 courses menu 20.00€

Entrées ~ Starters

Assiette de saumon ou de charcuteries - Salmon or plate of cold meats

∞

Plats ~ Main Courses

Volaille ou poisson du jour - Chicken or fish of the day

Accompagnements au choix : frites maison ou purée - Sides : homemade french fries or mashed potatoes

∞

Desserts

Moelleux au chocolat, salade de fruits ou glace - Chocolate cake, fruit salad or ice cream

Tous nos plats sont faits maison - All our dishes are homemade

Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine U.E - Net price, service included. Meats from EU.

Liste des allergènes disponible sur demande - Allergens list available on request

 Végétarien - Vegetarian

 Produit local - Local product

 Produit de saison - Season product