

LES ENTREES

Galipettes confites, potimarron , graines de courge et truffe du pays de Richelieu	27,00€
Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Crevettes Impériales des marais charentais, oseille et haricots "Michelet"	32,00€
Croustillants de pieds de cochon, foie gras de canard, oignon doux de Roscoff et nori grillé	29,50€
Huîtres spéciales Gillardeau n°3 au caviar, radis et citron feuille	33,00€

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Ris de veau* aux grains de café torréfiés, pommes de terre "Ratte" et shiitaké	43,00€
Pintade fermière de Challans cuisinée lentement, tomme de Touraine et truffe du Richelais	45,00€
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées à la moelle, marrons et ail des ours	(pour 2 pers.) 92,00€
Chou farci de poule faisane, truffe du Richelais, mesclun et pignons de pin	(pour 2 pers.) 88,00€

* Origine : France

Prix TTC, service compris



LES POISSONS, LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche	45,00€
Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet" et câpres liliput	47,00€
Rouget Barbet mariné au citron vert, biscuit moelleux et "bouillabaisse" safranée	43,00€

NOS FROMAGES

Plateau de fromages affinés, de nos terroirs et d'ailleurs	17,00€
--	--------

LES DESSERTS

18,00€

Pour éviter toute attente, les desserts sont à commander en début de repas

Craquant banane, frécinette, coriandre et citron confit	
Poire "Comice" de la maison Buron en granité, noix et truffe de Richelais	(supplément 5€)
Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet aux cassis frais	
Sorbets maison aux fruits frais	
Arlette au poivre rare de Madagascar, coings pochés et graines de courge	
Nantais Coco/Pavot, yuzu confit par nos soins et feuille d'agrumes	

Prix TTC, service compris

