

## Nos Plats de Saison...

Entrée, Plat, Plateau de Fromages et Dessert 64€

Entrée, Plat et Dessert 52€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 38€

### Le Foie Gras de **Canard**\* en mi-cuit au naturel

Veiné de Cacao Michel Cluizel, fleur de sel de Guérande & Chutney Pomme/Mangue

*A traditional duck fatty liver with a little touch of cacao & flower salt. Served with a chutney (apple/mango)*

ou

### Les **Coques** sautées à l'huile d'Olive ~ (froid)

Coulis de Cresson & Persil. Pickles de Choux Fleur & petites pousses du jardin

*Shells fricassee in Olive oil, served cold. Watercress & parsley sauce, cawlflovers pickles & herbs*



### Le Pressé de Queue de **Bœuf**\* (froid)

Foie Gras de Canard mi-cuit, extraction de Carottes, Champignons & sauce façon « gribiche »

*A Beef preparation, Duck fatty liver natural & a cold white sauce composed with onions, herbs, pickles*

ou

### Le cœur de **Ris de Veau** \*

Glacé de son jus court & légumes du marché

*Calf's sweetbread roasted and caramelized with a dark sauce & seasonal vegetables*

ou

### Le demi-**Coquelet** \*

Fumé au Foin\*, laqué, sel viking (curry, poivre noir). Poireaux frits & légumes du marché

*½ Cockerel smoked & spices. Seasonal vegetables*



### Nougat glacé **Angélique** & **Pistaches**

Coulis de Pommes et Yuzu

*Frozen nougat with dried fruits, apple & yuzu coulis*

ou

### **Faisselle** en mousse légère & **Fruits Rouges**

*Faisselle lightweight foam & red fruits*

## Notre Sélection du Mois...



<b>Champagne Henri Giraud - Ay Terroir de Grand Cru</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>La Dégustation des 4 Champagnes servis en 10cl</b>	80 €	
<b>Esprit Nature Brut NM</b>	16 €	92 €
80% Pinot Noir et 20% Chardonnay <i>Esprit Nature propose leur vision du vin naturel. Son emblème, le Chêne de papier raconte la fragilité du vivant mais aussi la capacité de l'homme à le reconstruire.</i>		
<b>Blanc de Craie Brut NM</b>	19 €	110 €
100% Chardonnay		
<b>Hommage au Pinot Noir Brut NM</b>		133 €
100% Pinot Noir, élevé en petits fûts de chêne ou en petite amphore de Grès <i>La Maison Henri Giraud rend ainsi hommage à François Hémart (1625 – 1705), ancêtre de la famille Giraud–Hémart et précurseur. À travers lui, elle honore la famille, son histoire intimement liée à l'extraordinaire épopée du Champagne et à son terroir Aÿ classé Grand Cru, où la famille Giraud est installée depuis le XVIIIème siècle.</i>		
<b>Dame Jane Rosé Brut NM</b>		141 €
100% Pinot Noir, vinifié en Amphore		
<b>Ratafia Solera S90 - 13</b>	8 cl	12 €
100% Pinot Noir d'Ay		
<b>Vins Blancs / White</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Bourgogne Meursault</b>	<b>2017</b>	12 €
Domaine Serrigny, Marie Laure & Francine - Chardonnay		
<b>Loire Chinon Blanc Les Chesnaies</b>	<b>2016</b>	7 €
(AB) Pascal Lambert - Chenin. Terroir Calcaire - Turonien		
<b>Vins Rouges / Red</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Loire Sancerre Petite Moussière</b>	<b>2019</b>	9 €
(AB) Famille Alphonse Mellot, La Moussière - Pinot Noir		
<b>Rhône Crozes Hermitage Les Chassis</b>	<b>2018</b>	12 €
Domaine des Hauts Chassis ( <i>disponible en magnum</i> )		

Prix ttc, tva à 20% incluse sur les vins. NM : Non Millésimé/No Vintage. 1 unité/bouteille = 75 cl, 1 magnum = 150 cl

(AB) Agriculture Biologique - Organic Wine

Prix ttc, tva à 10% incluse sur les mets / All Prices ttc, vat 10% includes for meals

La confection d'un plat commandé en direct (sans entrée) engage une réalisation d'au moins 20 minutes.

Making a dish ordered directly (without a starter) requires at least 20 minutes.



Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.



All our desserts contain gluten and eggs. Remember to tell us all food allergies

Selon arrivage. Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché

Depending on arrivals. Working fresh food, seasonal products, we depend on the Market

Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011) / Remember to tell us all food allergies

~ Végétarien / Vegetarian foods

\* Français / French meat



Ce plat contient du porc / This dish contains pork

\* Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises / Fisheries of our French Atlantic Coast

Foie gras d'Oie des Granges, Famille Carbonnière (24)

Œuf Lolonais de Charles (28). Herbes folles de Damien la Ferme Positive (45)

Tous nos légumes et le foin proviennent des marchés locaux dont la Famille Salmon à St Benoit/Loire