

Menu Découverte

3 Services : 57.00 €

4 Services* : 71.00 €

LA BETTERAVE DE NOTRE POTAGER

en brioche soufflée, jaune d'œuf confit et anguille fumée, sabayon aux baies de sureau

OU

LES CREVETTES IMPÉRIALES DE CHARENTE

*déclinées en trois façons, houmous de céleri branche à la cacahuète
et pesto de basilic thaï légèrement pimenté*

LE MERLAN DE LIGNE DE NOS CÔTES*

*en vapeur de Gin, galet de patates douces iodé,
moutarde au genièvre fermenté, jus mousseux au Tonic breton*

OU/ET

LE BUTTERNUT DU JARDIN*

*parfumé à la cannelle, purée de noisettes citronnée,
voile de lard aux aromates et jus de cochon texturé*

LA FOURME D'AMBERT

*en écrin de cristal, poire confite à l'oseille et muesli d'avoine
(Supplément de 16.00 €)*

OU

CHARIOT DE FROMAGES

*affinés de la Maison Beneteau
(Supplément de 18.00 €)*

LA POMME DES VERGERS DU LANDREAU

*en trois créations : ruban mariné au sapin, décoction de peaux macérées
et tartelette végétale au caviar*

OU

LA CRÊPE

croustillante, émulsion d'une crêpe et glace à la vanille d'Equateur bio caramélisée

OU

LE POTIMARRON

*en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées
et feuille à feuille vinaigré à la « Barbe Bleue »*

**Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 €
ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.**

**Notre Chef de Cuisine, vous suggère également une balade de décoctions végétales
et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.**



*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être
susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*

Carte de Saison

Nos Entrées

LA BETTERAVE DE NOTRE POTAGER	28.00 €
<i>en brioche soufflée, jaune d'œuf confit et anguille fumée, sabayon aux baies de sureau</i>	
LES CREVETTES IMPÉRIALES DE CHARENTE	33.00 €
<i>déclinées en trois façons, houmous de céleri branche à la cacahuète et pesto de basilic thaï légèrement pimenté</i>	
LES PREMIERES POMMES DE TERRE DU BOISNIARD	29.00 €
<i>en salade, raviole croustillante de cèpes à la peau de cacao torréfiée, jus aux parfums des sous-bois</i>	
LES LANGOUSTINES BRETONNES	34.00 €
<i>marbrées à la sardine grillée, boudin iodé et céleri fermenté, consommé de canard perlé</i>	

Nos Plats

LE SANDRE DE LOIRE	37.00 €
<i>en gravelax, laitue celtuce confite comme une quenelle au cresson de fontaine et crème fumée aux œufs de poissons</i>	
LE MERLAN DE LIGNE DE NOS CÔTES	35.00 €
<i>en vapeur de Gin, galet de patates douces iodé, moutarde au genièvre fermenté, jus mousseux au Tonic breton</i>	
LE RIS DE VEAU FRANÇAIS	43.00 €
<i>caramélisé au sucre Galabé, gâteau d'héliantis et prunes rouges acidulées, jus corsé</i>	
LE BUTTERNUT DU JARDIN	33.00 €
<i>parfumé à la cannelle, purée de noisettes citronnée, voile de lard aux aromates et jus de cochon texturé</i>	

Nos Fromages

LA FOURME D'AMBERT	16.00 €
<i>en écrin de cristal, poire confite à l'oseille et muesli d'avoine</i>	
CHARIOT DE FROMAGES	18.00 €
<i>Affinés de la Maison Beneteau</i>	

Nos Desserts

LA POMME DES VERGERS DU LANDREAU	16.00 €
<i>en trois créations : ruban mariné au sapin, décoction de peaux macérées et tartelette végétale au caviar</i>	
LA CRÊPE	16.00 €
<i>croustillante, émulsion d'une crêpe et glace à la vanille d'Equateur bio caramélisée</i>	
LE POTIMARRON	15.00 €
<i>en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées et feuille à feuille vinaigré à la « Barbe Bleue »</i>	

Si vous souffrez d'allergies, faites-en part à notre maître d'Hôtel.

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Menu Dégustation

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

105.00 €

LES PREMIERES POMMES DE TERRE DU BOISNIARD

*en salade, raviole croustillante de cèpes à la peau de cacao torréfiée,
jus aux parfums des sous-bois*

LES LANGOUSTINES BRETONNES

marbrées à la sardine grillée, boudin iodé et céleri fermenté, consommé de canard perlé

LE SANDRE DE LOIRE

*en gravelax, laitue celtuce confite une quenelle au cresson de fontaine
et crème fumée aux œufs de poissons*

LE RIS DE VEAU FRANÇAIS

caramélisé au sucre Galabé, gâteau d'héliantis et prunes rouges acidulées, jus corsé

LA FOURME D'AMBERT

en écrin de cristal, poire confite à l'oseille et muesli d'avoine

OU

CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LA POMME DES VERGERS DU LANDREAU

*servie en trois créations : ruban mariné au sapin, décoction de peaux macérées
et tartelette végétale au caviar*

OU

LA CRÊPE

croustillante, émulsion d'une crêpe et glace à la vanille d'Equateur bio caramélisée

OU

LE POTIMARRON

*en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées
et feuille à feuille vinaigré à la « Barbe Bleue »*

***Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres
au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.***

***Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales
sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.***