



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS



Entrée, Plat, Fromage, Dessert 49 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert 65 €

ENTRÉES

Lentillon Champagne - Coque du Croisic - Safran

Bavarois en turban des lentilles "blondes de Champagne", safran nouveau, un cœur coulant de coques, les coquillages sautés « à l'instant », quelques germes, le jus coquillage

(ou) **Foie gras - Poire**

Foie gras de canard extra "sud ouest" confit à basse température, plongé dans un vin rouge moelleux puis pressé entre deux fines tranches de poires séchées, une trace de marmelade, pourpier d'hiver "claytone"

PLATS

Sandre - Bière Brune

Filet de Sandre de Loire braisé d'une bière brune artisanale d'ici, quelques carottes rondes "Chantenay" glacées à brun de bière, crèmeuse de carottes blanches noircies, émulsion de bière, le jus

(ou) **Faisan - Raifort**

Filet de Faisan de chasse d'abord marqué sur peau de poivre Tchouli et Raifort puis fini à frémissement tout doucement pour préserver son moelleux, minis betteraves de couleur, une trace de crapaudine, les pousses violette, le jus

(ou) **Filet de Salers - Cynorhodon**

Filet de bœuf de race Salers rôti au jus des Cynorhodons sauvages, cueillies après les premières gelées dans les collines de Clansayes, déclinaison d'Agatha, cebèttes grillées, le jus

FROMAGES

Fromagerie Déal "Meilleur ouvrier de France"

DESSERTS

Pomme verte - Pimprenelle

Sur une dacquoise amandes, une fausse diplomate pure Granny, sorbet Manzana, Pimprenelles sauvages

(ou) **Chocolat - Noisette - Cassis**

Sur une base de cassis biscuitée, chocolat lait Esmeralda grand cru mousseux, pâte noisettes, paco Esmeralda