Menu Découverte 42 €

(Entrée + plat ou Plat + Dessert 33 €)

Entrées

* Les makis de poireaux confits, haddock fumé, lait ribot & œufs de poissons, chips de tapioca

Ou

* Le Rillaud d'Anjou poêlé, crème de chou-fleur au raifort, pickles de chou

Plats ***

* Le lieu jaune des côtes bretonnes, pulpe de courge & curry rouge, écume de crabe vert & citronnelle

Ou

* Le filet de canette, purée de chou rave, salsifis glacés à la clémentine, sarrasin torréfié

Desserts ***

* Le cheese-cake citron vert, chutney ananas, gel goyave & yuzu, sorbet mangue

Ou

* Le Bounty revisité, crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco & vanille

Menu Loire & Sens 53 €

(Entrée + plat ou plat + dessert 43 €)

Entrées

* Le saumon gravlax marinade mangue & miso, chou l'huile de cacahuète grillée, écume coco & combawa

Ou

* Le foie gras poêlé, raisins frais & en chutney, pomme acidulée

Plats ***

* La Saint-Jacques, risotto à la châtaigne, pickles de butternuts, écume ail

Ou

* Le faux filet de bœuf Jersiais, crémeux de persil racine & truffes, crosne & enoki, jus corsé

Desserts ***

* La mûre, crumble noix de pécan & cajou, crème diplomate estragon,
Guimauve mûre & estragon, sorbet mûre & anis

Ou

* La poire pochée au whisky, crémeux chocolat & café, gel poire bailey's, glace panais

Fromages (8 €)

* L'assiette de 3 fromages, chutney de saison

Menu « Carte blanche de Elliot » 65 €

Menu en 5 services, servi pour l'ensemble de la table

Servis uniquement le soir et le dimanche midi