



CARTE AUTOMNE "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires à partir du 11 juin 2021 - Prix TTC en € / Service compris)

Menu à 37€

Entrées au choix :

- * Le Saumon gravlax au poivre de kampfot, concombre pickles, sorbet mangue piment.
- * L'Oeuf Parfait, espuma de champignons, carpaccio de champignon de Paris, pickles de girolles, jus de viande.

Plats au choix :

- * Le Cabillaud en Nori, bouillon thaï, légumes d'automne.
- * La Pluma de porc ibérique, crémeux de céleri/wasabi, ravioles frites de tomates vertes, jus de viande au poivre maniguette.

Desserts au choix :

- * La Clémentine pochée aux épices, crème légère marron/whisky, streusel, sorbet mandarine.
- * Le Bounty revisité, crémeux chocolat tonka, crumble coco/cacao, sorbet coco/vanille.
- * L'Assiette de fruits frais et sorbets.

Menu à 48€

Entrées au choix :

- * Le Foie Gras mi-cuit marbré à l'anguille fumé, chutney d'agrumes, pain de mie aux algues.
- * Le Rillaud d'Anjou poêlé, crosnes et champignons, espuma d'artichaut, jus de viande.

Plats au choix :

- * La Saint Jacques poêlée, risotto châtaigne, butternut croquant, écume d'ail en chemise, jus de viande épicé.
- * Filet de bœuf, Anjou maine, croustillant de cèpes, mousseline de pommes de terre, jus de viande truffé

Desserts au choix :

- * Les Cannellonis de mangue et chutney d'ananas, sorbet fruit de la passion, crumble d'agrumes, gel citron vert.
- * L'Espuma chocolat chaud, tuile grué, sorbet cacao, sponge cake chocolat.
- * L'Assiette de fruits frais et sorbets.

Supplément fromages au choix (8€) :

- * L'Assiette de trois fromages, chutney de coings.
- * Le Brie fourré aux noix, sorbet pomme acidulée, chutney de raisin.

Menu "AU CHOIX DU CHEF"

22€ en trois services - 19€ en deux services
Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi



EXTRAITS DE LA CARTE DES VINS DE "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires à partir du 11 juin 2021 - Prix TTC en € / Service compris)

		75cl	50 cl	37,50cl
NOS "BULLES" :	* Crémant de Loire - Domaine Gagnebert.	26,00		
	* Crémant de Loire Rosé - Domaine Gagnebert.	24,00		
	* Champagne Jacquart « Brut Mosaïque »	55,00		
	* Champagne Palmer Rosé.	60,00		
	* Champagne Ruinart Brut.	85,00		

NOS VINS BLANCS SECS :	* Anjou Blanc - Expression du Chenin Domaine des deux Moulins.	23,00		
	* Anjou Blanc - Château de Passavant	23,00		15,00
	* Sancerre - Domaine André Dezat	30,00		
	* Savennières « La Jalousie » - Domaine du Closel	36,00		
	* Auxey Duresses- Jean Pascal et Fils.	42,00		

NOS VINS ROUGES :	* Anjou Villages Brissac - Domaine Haute Perche.	26,00	18,00	
	* Anjou Villages Brissac - "Le Clos du Chat" Domaine des deux Moulins.	26,00		
	* Saumur Champigny - Château de Targé.	26,00	19,00	
	* Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » Domaine Amirault	25,00		
	* Saumur Champigny – Cuvée Clos du Moulin	35,00		
	* Chorey-les-Beaune « Tue-Bœuf » Domaine Françoise André	48,00		

NOS VINS ROSÉS :	* Rosé de Loire - Domaine des Deux Moulins	19,00		
	* Les Alpilles -« La Gourmande » Domaine du Mas de La Dame	25,00		
	* Coteaux d'Aix en Provence - Cuvée Héritage Château Barbebelles.	28,00		

EAUX MINERALES :	* San Pellegrino	50cl : 3,00€	100cl : 5,00€	
	* Chateldon	75cl : 7,00€		
	* Vittel	50cl : 3,00€	100cl : 5,00€	

MERCI DE VOTRE COLLABORATION PENDANT CETTE PERIODE "INÉDITE"