



## CARTE "LA TABLE LOIRE&SENS"

### Menu 39 Euros

#### Entrées au choix :

- \* Les Tomates anciennes marinées au sel de trappeur, burratina, crumble parmesan, roquette.
- \* L'Espuma de moules, tartare cuit aux herbes, croûtons et huile estragon.

\*\*\*

\* Le retour de criée poêlé, biscayenne, écume chorizo.

#### Plats au choix :

- \* Le suprême de poulet jaune, peau croustillante, crémeux de maïs grillé, coulis de piquillos, cébette, jus de volaille gingembre.

\*\*\*

#### Desserts au choix :

- \* La Pêche pochée au thé jasmin, sablé breton, glace romarin, gel pêche blanche yuzu.
- \* Le Bounty revisité, crémeux chocolat tonka, crumble coco/cacao, sorbet coco/vanille.

### Menu 49 Euros

#### Entrées au choix :

- \* Le Saumon confit, miso / mangue, radis pickles, chips de riz, sorbet mangue piment
- \* Le Rillaud d'Anjou poêlé, espuma d'oignons doux, chimichurri, oignons rouges pickles et croûtons.

\*\*\*

#### Plats au choix :

- \* Le thon snacké, pulpe de petits pois, pois gourmand, sauce vierge, olives Kalamata et poivrons confits
- \* Le quasi de veau en deux cuissons, polenta à l'origan, tomates confites, crème légère à l'ail noir, jus de veau.

\*\*\*

#### Desserts au choix :

- \* La soupe de fraises glacées, gariguettes marinées, sorbet, huile basilic
- \* Le Croustillant chocolat et poivre de Timut, abricot frais chutney et sorbet

#### Supplément fromages au choix (8€) :

- 
- \* L'Assiette de trois fromages, chutney de saison.
  - \* Le Brie de saison, chutney de saison.
- 

### Menu "AU CHOIX DU CHEF"

29.00€ trois services – 22.00€ 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
<b>NOS "BULLES" :</b>	* Crémant de Loire - Domaine Gagnebert.	28,00		
	* Crémant de Loire Rosé - Domaine Gagnebert.	28,00		
	* Champagne Jacquart « Brut Mosaïque »	58,00		
	* Champagne Palmer Rosé.	58,00		
	* Champagne Palmer Brut Réserve	58,00		
	***			
<b>NOS VINS BLANCS SECS :</b>	* Anjou Blanc - Expression du Chenin Domaine des deux Moulins.	25,00		
	* Pouilly fumé Domaine André Dezat	35,00		19,00
	* Savennières « La Jalousie » - Domaine du Closel	38,00		
	* Auxey Duresses- Jean Pascal et Fils.	48,00		
	***			
<b>NOS VINS ROUGES :</b>	* Anjou Villages Brissac - Domaine Haute Perche.	25,00	19,00	
	* Anjou Villages Brissac - "Le Clos du Chat" Domaine des deux Moulins.	28,00		
	* Saumur Champigny - Château de Targé.	26,00	19,00	
	* Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » Domaine Amirault	30,00		18,00
	* Saumur Champigny – Cuvée Clos du Moulin	38,00		
	* Côte de Bourg - Château Tuilière	38,00		
	* Chorey-les-Beaune « Tue-Bœuf » Domaine Françoise André	50,00		
	***			
<b>NOS VINS ROSÉS :</b>	* Rosé de Loire - Domaine des Deux Moulins	22,00		
	* Saumur rosé - Château de Targé	22,00		
	* Chinon 2018 - Château La Grille	25,00		
	***			
<b>EAUX MINERALES :</b>	* San Pellegrino	50cl : 3,50€	100cl : 6,00€	
	* Chateldon	75cl : 8,00€		
	* Vittel	50cl : 3,50€	100cl : 6,00€	

MERCI DE VOTRE COLLABORATION PENDANT CETTE PERIODE "INÉDITE"