



*Le Chef Damien PIOCHON et son équipe
vous proposent les mets suivants*



La Carte d'Été



Menu-carte à 61 Euros

*Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte
ou*

Menu-carte à 73 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage et dessert parmi les plats de la carte

Vous pouvez aussi choisir « à la carte »

Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi. Cependant, notre menu-carte ne peut être partagé dans sa totalité.

Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez-nous en excuser.

*Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ;
n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.*

Les Entrées

...

FOIE GRAS

autour de la figue 25 €

GAMBAS

en tartare, coriandre et raifort, vierge de légumes 25 €

HOMARD

*lait de coco citronnelle, tartare de pince au gingembre,
écume d'oignon blanc 31 € (supp. 6 €)*

Les Poissons

TURBOT

*en croûte de Guémené, radis de printemps et fèves,
chlorophylle de persil* **36 € (supp. 6 €)**

MAIGRE

*cuit sur peau, écrasé de pomme de terre à l'aneth
et vierge de coques* **32 €**

Les Viandes

MIGNON DE VEAU

shiitake bio de la cave des Figuiers et coulis d'épinard **32 €**

** Pièce d'exception, hors menu **

...

LE WAGYU ARGENTIN (200g)

légèreté de pomme de terre **80 €**

Les Fromages

assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault **14 €**

Les Desserts

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

tuile craquante **14 €**

FRAMBOISES

en crémeux, sorbet litchi **14 €**

FRAÎCHEUR NECTARINE

et verveine, miroir au citron vert **14 €**

- Prix nets -

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 38 EUROS (2 plats incluant 1 verre de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 44 EUROS (3 plats incluant 1 verre de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner**

MENU-PRESSOIR A 34 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 40 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

BOEUF FUMÉ

*en tartare et tomates d'antan, espuma mozzarella
et pistou déstructuré* **13 €**

SALPICON DE MAQUEREAU

déclinaison d'artichaut **13 €**

Les Plats

LIEU JAUNE

cuit sur peau, pulpe de haricot vert à l'estragon, vierge de câpres **22 €**

NOIX DE COCHON IBAÏAMA

laquée au vinaigre mûre-myrtille, dahl de lentilles **22 €**

Les Desserts

MACARON AUX FRUITS ROUGES

ganache chocolat blanc vanillé **11 €**

PARFAIT GLACÉ ABRICOT ET MIEL

poivre de Kampot, mousse praliné **11 €**

- prix nets -

Le menu Végétal

Le tarif du Menu Végétal (une entrée, un plat et un dessert) est de 32 €

Les Entrées

CRÈME DE COURGETTE

*de la Fruitière Tourangelle au cumin torréfié,
spaghetti de courgettes jaunes et vertes* **11 €**

TOMATES D'ANTAN AU BASILIC

en tartare, gaspacho au vinaigre de Xérès **11 €**

Les Plats

BOULGOUR

pulpe de haricot vert à l'estragon, vierge de légumes **16 €**

DAHL DE LENTILLES ET SHIITAKÉS 16 €

Les Desserts

TARTE AUX FRAISES

sorbet aux herbes **10 €**

MOUSSE CHOCOLAT

compotée cassis **10 €**



- prix nets -

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **17 Euros**

Entrée + Plat ou Plat + dessert **20 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **23 Euros**

Les Entrées

TERRINE DU MOMENT



SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU

Les Plats

LINGUINE BOLOGNAISE



STEACK HACHÉ

pommes de terre sautées

Les Desserts

MOUSSE FROMAGE BLANC, FRUITS ROUGES



GOURMANDISE CHOCOLATÉE

d'enfance du chef Piochon et crème anglaise

- prix nets -

Liste des Allergènes

Foie gras : lactose, gluten, sulfites

Homard : crustacés, lactose

Gambas : crustacés, lactose

Maigre : poisson, lactose, coquillages

Turbot : poisson, lactose, gluten

Lieu jaune : poisson, gluten

Veau : fruits à coque, lactose

Maquereau : lactose

Tartare de bœuf : lactose, fruits à coque

Origine des viandes

Wagyu : Argentine

Cochon Ibaïama : France

Veau : France