



L'Inspiration du Jour

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24,50 €

(Sauf week end et jours fériés) - (Except week end and bank days)



Entrée - Plat - Dessert 29 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 34 €

*L'inspiration du jour
change régulièrement selon les inspirations du Chef !!*

Découverte des Saveurs

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 34 €

(Sauf week end et jours fériés) (Except week end and bank days)

🍴

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 45 €

- 🍴 *Pétales de Noix de St Jacques d'Erquy et son Velouté*
Scallop of Erquy and velouté
- 🍴 *Terrine de Foie Gras extra aux coings confits*
Home made terrine of foie gras with quinces
- 🍴 *Effeillé de Raie à la Pomme Granny Smith, jus de cresson Alénois*
Skate and Granny Smith apple, watercress juice
🍴
- 🍴 *Noix de St Jacques d'Erquy rôties en coquilles*
Roasted Scallops from Erquy
- 🍴 *Suprême de Pigeonneau Royal, sauce grand Veneur*
Supreme of royal Squab, grand veneur sauce
🍴
- 🍴 *Chariot de Fromages* *Cheese Trolley*
- 🍴 *Faisselle de Chèvre frais de la Roche-Clermault, gelée de Safran*
Ste Maure cottage Goat cheese with local Saffron
🍴
- Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas*
Please order your dessert at the beginning of the meal
- 🍴 *Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité" du Chapeau Rouge"*
- 🍴 *Autour de la Mandarine*
Assorted desserts around Mandarin

Le Chef vous dévoile nos producteurs locaux
que nous remercions pour leur travail accompli



Poissons Sauvages du Bassin de la Loire,
Gilles Bégaud, Divatte sur Loire (44)
Marc Maurand, La Ménitré (49)



Safran de Touraine, Safran de Val, Valérie Raineau,
la Tour St Gelin



Sainte Maure de Touraine, Le Vazereau,
Mr Laurent François, la Roche Clermault



Poire Tapée à l'Ancienne, Mme Hérin, Quinçay –
Rivarennnes



Bœuf Race Limousine, La Ferme de Villiers,
Crouzilles Mr Mahieu Luc,



« Roi Rose » Porc de Touraine



Champignons de Bourgueil Mme Guillemain Chantal



Brasserie La Pigeonnelle « La Loirette »,
Céré la Ronde



Légumes de saisons et Truffes, Justin Raimbault,
Marçay



Torréfacteur, Max Café, Azay le Rideau



Le Fait Maison est un plat fabriqué dans l'entreprise
à partir de produits bruts

The home-made is a dish made in the company from raw products

Tous nos produits sont frais, merci de ne pas nous tenir rigueur si un
produit venait à manquer.

All our products are fresh, thank you for not holding against us if a
product was running out.



“Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats
veuillez nous demander le document prévu à cet effet”

To know allergens voluntarily incorporate into our dishes please ask us
for the document planned for that purpose



Tous nos plats et menus sont prix nets et hors boisson

All our dishes and menus are net prices and except drink

