

À LA CARTE

ENTRÉES

ARAIGNÉE DE NOS CÔTES AU NATUREL 43 €
*consommé délicatement gélifié et crémeux acidulé,
sauce maltaise infusée au poivre du Sichuan*

RISOTTO CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE 48 €
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

MOULES DE BOUCHOT «LA PLAINAISE» 38 €
*tartare de tomates semi-confites des familles Morisseau et Sire
sucs de cuisson parfumés au safran de Saint Père en Retz*

PLATS

MERLU DE NOS COTES PIQUÉ À L'ESTRAGON 55 €
*petits légumes de la «Milliassière»,
consommé de crustacés généreusement condimenté*

LOTTE RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL 57 €
*premières asperges blanches de la famille Poupard
jus des arêtes délicatement acidulé*

VEAU FERMIER DU LIMOUSIN TENDREMENT RÔTI 51 €
*blettes de la Milliassière et fine poitrine de veau confite,
jus infusé à la réglisse*

*Tous les plats des menus peuvent être pris « à la carte ».
Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine de toutes nos viandes bovines.*