

MENU SAVEURS

52 € Entrée, Poisson, Viande, fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert

46 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

39€ Entrée, plat, fromages, dessert/Starter, main course, cheese & dessert

32 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

Le Foie gras/Foie gras

Pressé au poisson fumé du « Moulin du Couvent » « Descartes », chutney de pêche au cumin

Pressed with smoked fish from the "Moulin du Couvent" "Descartes", peach-cumin chutney

OU/OR

Œuf Parfait/ Egg parfait

En Couronne de Champignon à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux

Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

OU/OR

La langoustine/Langoustine

En bisque crémée, rémoulade d'araignée de mer, sorbet Piquillos, croquant de céleri, œufs de poisson wasabi

A creamy bisque of langoustines with spider crab dressing, Piquillos peppers & crispy celery

Poisson du Marché/Fish from the Market

En croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille et olives, émulsion miel-citron

In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion

OU/OR

Le porcelet/ Pork

L'épaule en Rôti farcie à la moutarde de moût de raisin et basilic autour de la carotte, jus de viande aux girolles

Pork shoulder stuffed with grape wort & basil, served with carrots and a girolles mushroom & meat jus

OU/OR

La Poulette de Racan/Racan chicken

En ballotine aux langoustines, sel fumé, pochée, sauce américaine mousseuse à la cardamome et huile d'argan

Rolled & stuffed with langoustines, smoked salt served with Americaine seafood sauce with cardmom and argan oil

Dessert : Au Choix à la Carte

Dessert : Choose from our dessert menu

Les desserts sont à commander en début de repas

To be ordered at the beginning of the meal

Toutes nos Viandes sont d'origine Française (sauf autre précision de notre part sur place)

All our meats are of French origin (unless otherwise stated)

MENU LION D'OR

49 € Entrée, Plat, fromages, Dessert/Starter, main course, cheese & dessert

42 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

Le Thon jaune/Yellowfin Tuna

Façon Tataki aux deux sésames, mayonnaise d'Asie, gingembre mariné, pamplemousse
Tataki style with sesame seeds, Oriental mayonnaise, marinated ginger and grapefruit

OU/OR

Escargots et Langoustines/Snails & Langoustines from Brittany

Façon Nems, gribiche de jeunes poireaux, beurre blanc à la baie de la passion
Served as a spring roll with egg & leek mayonnaise, butter and passion berry sauce

Le Poisson Noble du Marché/The Noble Fish Market

Juste saisi, émulsion de gingembre et yuzu, haricot coco, passe-pierre
Cooked with ginger & yuzu and coco haricot beans

OU/OR

Boeuf et Homard/Beef and Lobster

En tournedos et pince rôtie, sauce Américaine mousseuse à la cardamone et huile d'argan
In tournedos and roasted pincers, American foamy sauce with cardamon and argan oil

OU/OR

La Beuchelle Tourangelle « Revisitée »/Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle « revisitée » Rognon, Ris de Veau, Foie gras
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads and foie gras

Dessert : Au Choix à la Carte

Desserts : Choose from our dessert menu

Les desserts sont à commander en début de repas

To be ordered at the beginning of the meal

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous
manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

*We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products
are unavailable*

MENU AUTOUR DU HOMARD SANS FROMAGE
MENU BASED ON LOBSTER WITHOUT CHEESE
55€

MENU AUTOUR DU HOMARD AVEC 4 MORCEAUX DE FROMAGES
MENU BASED ON LOBSTER WITH 4 PIECES OF CHEESES
62€

La carapace en bisque froide crémée, la chair en rémoulade, croquant de cèleri
A chilled creamy bisque served with a lobster claw-meat mayonnaise and crispy celery

Médallions de queue rôtie au Rhum ambré et citron vert façon navarin aux petits légumes
Medallions of lobster tail roasted with amber rum with lime juice & vegetables

Bœuf et pince rôtie, sauce Américaine mousseuse à la cardamone et huile d'argan
Roasted beef and lobster claws served with Americaine seafood sauce with cardmom and argan oil

Dessert : Au Choix à la Carte
Desserts: Choose from our dessert menu

Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable

LE PLATEAU DE FROMAGES/CHEESEBOARD
4 morceaux/4 pièces 9 EUROS

6 morceaux/6 pièces 13 EUROS

9 morceaux/ 9 pièces 16 EUROS

Variétés au choix parmi notre sélection « Au Bon Affineur »,
Mr Sylvain Raimbault.

*Varieties to choose from our selection « Au Bon Affineur »
Mr Sylvain Raimbault.*

* * * * *

LES DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

Le Chocolat/Chocolate 11 EUROS

Royal chocolat Bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka

Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice cream with Tonka sauce

La figue fraîche Française/ The fresh French fig 11 EUROS

Suivant l'inspiration de Melody

Following the inspiration of Melody

La Rhubarbe/Rhubarb 11EUROS

Pochée à la verveine sur sablé breton confiture pamplemousse, glace coquelicot/pamplemousse

Poached with verbena on shortbread breton grapefruit jam, ice poppy / grapefruit

La Mangue/Mango

En tartare caramélisée à la vanille sur gelée de bergamote, tuile coco, sorbet mangue/poivre de Timut

In caramelized tartar with vanilla on bergamot jelly, coconut tuile, mango sorbet / Timut pepper

Le Café gourmand du chef/Chef's Café Gourmand 11EUROS

Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane

A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea



LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La langoustine/Langoustine 16EUROS

En bisque crémée, rémoulade d'araignée de mer, sorbet Piquillos, croquant de céleri, œufs de poisson wasabi
A creamy chilled bisque of langoustines with spider crab dressing, Piquillos peppers & crispy celery

Le Foie Gras/Foie Gras 19EUROS

En Terrine au pain d'épices, chutney au Coing
Terrine of foie gras served with gingerbread and quince chutney

Œuf Parfait/ Egg parfait 16 EUROS

En Couronne de Champignon à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux
Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

Le Thon jaune/Yellowfin Tuna 19EUROS

Façon Tataki aux deux sésames, mayonnaise d'Asie, gingembre mariné, pamplemousse
Tataki style with sesame seeds, Oriental mayonnaise, marinated ginger and grapefruit

Escargots et Langoustine/Snails & Langoustines from Brittany 19EUROS

Façon Nems, gribiche de jeunes poireaux, beurre blanc à la baie de la passion
Served as a spring roll with egg & leek mayonnaise, butter and passion berry sauce

Bisque de Homard/Lobster bisque 17EUROS

La carapace en bisque crémée, la chair en rémoulade, croquant de céleri
The carapace in creamed bisque, flesh in remoulade, crispy celery

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du Marché/Fish from the Market 20EUROS

En croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille et olives, émulsion miel-citron
In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion

Le porcelet/Pork 20EUROS

L'épauLe en Rôti farcie à la moutarde de moût de raisin et basilic autour de la carotte, jus de viande aux girolles
Pork shoulder stuffed with grape wort & basil, served with carrots and a girolles mushroom & meat jus

La Poulette de Racan/Racan chicken 20EUROS

En ballotine aux langoustines, sel fumé, pochée, sauce américaine mousseuse à la cardamome et huile d'argan
Rolled & stuffed with langoustines, smoked salt served with Americaine seafood sauce with cardmom and argan oil

Le Poisson Noble du Marché/The Noble Fish Market 28 EUROS

Juste saisi, émulsion de gingembre et citronnelle, haricot coco, passe-pierre
Wild salmon bass cooked with ginger & citronella and coco haricot beans

Le Bœuf /Beef 30 EUROS

En tournedos clouté de foie gras poêlé, chutney de cerises, persil racine, sauce au vin d'hypocras
Tournedos with pan-fried Foie Gras, cherry chutney, root parsley, hypocras wine sauce

La queue de Homard/ lobster tail 32EUROS

Médallions de queue rôtie au Rhum ambré et citron vert façon navarin aux petits légumes
Medallions of lobster tail roasted with amber rum with lime juice & vegetables

Boeuf et Homard/Beef and Lobster 35EUROS

Bœuf et pince rôtie, sauce Américaine mousseuse à la cardamome et huile d'argan
Roasted beef and lobster claws served with Americaine seafood sauce with cardmom and argan oil

La Beuchelle Tourangelle « Revisitée » /Veal Kidneys and Sweetbreads 30 EUROS

Beuchelle à la Tourangelle « revisitée » Rognon, Ris de Veau, Foie gras
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads and foie gras