

## **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 cardamome 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*