


Secret des lys

*Tous nos plats sont travaillés à partir de produits frais, certains peuvent venir à manquer.
Prix en euros, taxes et services compris.*

ENTREES

 Cappuccino de champignons, œuf parfait, pamplemousse – 9.00€


 Pressé de queue de bœuf, chimichurri, haricots blancs de Vendée – 9.50€


Carottes cube, bonbon de canard à l'estragon, bouillon de volaille façon thaï – 13.00€

Foie gras de canard, Kumquat et café – 15.00€

Carpaccio de St Jacques, réglisse et citron vert, tuile fleur de sel – 16.50€

PLATS

 Poisson en arrivage d'Anthony Bordage (poissonnerie Bordage – Ancenis) – 17.00€

 Poitrine de porc au lin marinée, patate douce et salsifis, émulsion Baie de Sansho – 18.00€


Le bar, rutabaga et navets, chutney de poire et cima di rapa – 29.00€

Le grogneur rôti, céleri puzzle, crème du risotto à la vanille, tuile de riz – 32.50€

Le bœuf de Jérémie Launay, pressé de topinambour, clémentine, jus à l'huile de truffe
34.50€ (possibilité ajout truffe fraîche 5€ les 2g, 10€ les 5g)

DESSERTS

 Pommes roulées, sablé breton Baie Ma Khaen, ganache montée biskelia, tuile Apple
9.00€

 Crème cheese Tonka, Sablé déconstitué, cacao et pâte de fruits bergamote – 9.50€

Calisson de butternut, crémeux passion, pécan et tuile nid d'abeille – 12.00€

Expérience : La poire Végétale « Pour les plus curieux » – 13.00€

Chocolat grand cru « Macaé », praliné cacahuète, main de Bouddha – 14.00€

Fromages à l'état brut et modifiés, le tout accompagné – 15.00€

INSPIRATION EN 7 SERVICES

Pour l'ensemble de la table

Composition au fil des saisons et de l'inspiration

Uniquement le soir jusqu'à 20h30 – 75€

FORMULE DEJEUNER

A choisir parmi les plats signalés par un 

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 19.50€

Entrée + Plat + Dessert – 26€

MENU VEGETARIEN

Composition au fil des saisons et de l'inspiration

Midi & Soir – 26€
