

Notre Chef Léopold Fleuriau et son équipe vous proposent

42€ | **Entrée, Plat, Fromage ou Dessert au choix**
Choice of Starter, Main Course, Cheese or Dessert

Entrées ~ Starters

La Langoustine 14€ ☀️📍

Langoustines rôties, nage de légumes à la citronnelle, gingembre et poivre de Timut
Roasted langoustines, vegetables nage with lemongrass, ginger and Timut pepper

L'Asperge 13€ 🌱📍☀️

Asperges vertes de Sologne, crème anglaise aux asperges vertes, blanc d'œuf monté en neige
Green asparagus custard, green asparagus from Sologne, whipped egg white

La Truite 12€ ☀️

Truite des Pyrénées façon gravelax, gel yuzu, suprêmes d'oranges, vinaigrette à l'hibiscus
Pyrénées trout gravelax style, yuzu gel, oranges supremes, hibiscus vinaigrette

Le Foie Gras 18€ (supp. +3€) ☀️

Médallion de foie gras, chutney et pickles de rhubarbe
Medallion of foie gras, rhubarb chutney and pickles

Plats ~ Main Courses

L'Agneau 29€

Selle d'agneau rôtie, jus de persil, béarnaise de carottes en mousseline, carotte glacée, jus court
Roasted saddle of lamb, parsley jus, béarnaise carrots mousseline, glazed carrot, reduced jus

Le Cabillaud 27€ 📍☀️

Pavé de cabillaud en croûte de sésame, déclinaison de choux, beurre Nantais aux algues
Cod fish fillet in sesame crust, cabbage variation, Nantes butter with seaweed

Le Bœuf Rossini du Château Belmont 35€ (supp. +8€)

Filet de bœuf, Foie Gras poêlé, écrasé de pommes de terre
Beef filet, seared Foie Gras, mashed potatoes

Le Risotto 21€ 📍🌱☀️

Risotto de Fregola Sarda, pointe d'asperges vertes, coulis d'épinards
Risotto from Fregola Sarda, tip of greens asparagus, spinach coulis

Les Fromages ~ Cheeses

Le fromage du Château Belmont 9€ 

Galet de Loire truffé

La sélection de fromages affinés 12€ (supp. +3€) 

par Rodolphe Le Meunier (Meilleur ouvrier de France)

Selected cheeses by Rodolphe Le Meunier

Les Desserts ~ Desserts

Le Citron 13€  

Crème et sorbet citron, meringue et crumble de cacao

Lemon cream and sorbet, meringue and cocoa crumble

Le Jardin des Glaces 14€ 

Sorbets, glaces du Palais des glaces et ses accords

Sorbets, ice creams of the Ice Palace and their pairings

La Panna Cotta 14€ 

Panna Cotta à la vanille, fruits rouges frais et son sorbet

Vanilla panna cotta, fresh red fruits and sorbet



Menu Enfant ~ Child Menu

(jusqu'à 12 ans - up to 12 years)

Menu 2 plats - 2 courses menu 15.00€

Menu 3 plats - 3 courses menu 20.00€

Entrées ~ Starters

Assiette de saumon "Moulin du Couvent" ou de charcuteries - Salmon or plate of cold meats 

∞

Plats ~ Main Courses

Volaille ou poisson du jour - Chicken or fish of the day

Accompagnements au choix : frites maison ou purée - Sides : homemade french fries or mashed potatoes

∞

Desserts

Moelleux au chocolat, salade de fruits ou glace - Chocolate cake, fruit salad or ice cream

Tous nos plats sont faits maison - All our dishes are homemade

Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine U.E - Net price, service included. Meats from EU.

Liste des allergènes et des produits locaux disponibles sur demande - Allergens and local products list available on request

 Végétarien - Vegetarian

 Produit local - Local product

 Produit de saison - Season product