

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

La nouvelle carte d'automne est arrivée

À mesure que les journées raccourcissent et que les couleurs changent, notre cuisine se réinvente au rythme de la saison.

Notre nouvelle carte d'automne met à l'honneur des produits frais, travaillés sur place, des saveurs généreuses et des associations gourmandes imaginées par notre équipe. Des assiettes réconfortantes, créatives et pleines de caractère, à savourer dans le cadre chaleureux de L'Esplanade, face à la Loire.

Que ce soit pour un déjeuner, un dîner en famille, entre amis ou en amoureux, laissez-vous séduire par cette nouvelle saison culinaire.

Nos formules

Formule Déjeuner (Entrée, Plat et Dessert) proposée uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	23,00 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	27,00 €
Menu P'tit Moussaillon (menu enfant - de 10 ans) menu complet	15,00 €

Les Tapas

à partager ... ou pas !

Houmous au basilic 7,50 €
noisettes, huile d'olive

Gaufre de courge 8,00 €
mayonnaise à la tomate séchée, œufs de lump, oseille et pickles de courge

Accras de poisson 8,50 €
sauce sweet chili

Saucisson du moment 7,00 €
(Pur Porc français) au choix : comté, nature, noisettes, ail des ours

version végétarienne 11,00 €
version + charcuteries 17,00 €

Camembert rôti
figues, miel, romarin et ail

Planche mixte
charcuteries du moment, sélection de fromages, houmous au basilic

Petite planche 12,00 €
Grande planche 22,00 €

Les Entrées

Foie gras mi-cuit maison 18,00 €
Canard de la Maison Rougié (Vendée) gelée de pomme à la cannelle, lamelles de figues fraîches, chutney de figue & cassis

Tartare de betterave & clémentine 8,50 €
à l'aneth coiffé d'un cappuccino d'hollandaise twistée à la framboise, servi tiède (55°)

Tableau d'automne 14,00 €
girolles poêlées, maïs fumé, dés de courge et espuma de butternut

Entre terre & mer 10,00 €
poireau en trois textures & haddock fumé

Velouté de céleri-rave façon miso 8,50 €
œuf au cœur coulant, cives & enoki

Fricassée de poulet jaune 12,00 €
shiitakés grillés et oignons caramélisés, mousse de trompettes de la mort, poudre d'herbes (poulet origine France)

Les Plats

Épaule d'agneau confite au miel pendant 7 heures <i>(origine France) mousseline de patate douce et légumes d'automne</i>	26,00 €
Magret de canard en monochrome <i>Demi-magret de la maison Rougié (Vendée), carottes noires, sauce brune, figues et gel à la mûre</i>	22,00 €
Entrecôte maturée Rouge des Prés <i>(origine Pays de la Loire) 250 g servie avec sa sauce béarnaise et frites maison</i>	26,00 €
Rolls Burger d'automne <i>pain feuilleté façon croissant, steak haché snacké (VBF), cheddar affiné, effiloché de pleurotes, oignons caramélisés, notre sauce à l'ail et frites maison</i>	19,50 €
Rolls burger VG <i>pain feuilleté façon croissant, steak végétal, cheddar affiné, effiloché de pleurotes, oignons caramélisés, notre sauce à l'ail et frites maison</i>	19,00 €
Burger Octobre Rose <i>Burger surprise à base de filet de poulet croustillant (origine France) accompagné de frites maison. Dont 1 € est reversé à l'Association Comité Féminin 49</i>	19,50 €
Chou farci au saumon & son beurre blanc <i>mousseline de chou-fleur, pleurotes en condiment et œufs de truite</i>	22,00 €
Saint-Jacques snackées <i>beurre noisette aux éclats de pistache, champignons poêlés et mousseline de pommes de terre</i>	28,00 €
Cannellonis au butternut <i>farcis aux pleurotes et shiitakés, sauce au butternut et graines de courge</i>	19,00 €

Les Douceurs & Gourmandises

Assiette de fromages affinés	9,50 €
<i>de notre sélection, chutney de figues & cassis</i>	
Tartelette riz au lait	9,50 €
<i>tartelette légère et croustillante, riz au lait, biscuit madeleine et crème glacée au miel des monts d'Arrée (Maison Jampi), sauce caramel</i>	
Le Peanuts	11,00 €
<i>entremets au biscuit moelleux à la cacahuète, mousse au chocolat noir, crémeux à la cacahuète et glaçage rocher</i>	
Le Mont-Blanc de Louise	9,90 €
<i>meringue croquante, mousse aux marrons et vermicelles de crème de marrons, poire en différentes textures</i>	
Le voyage d'automne	9,50 €
<i>pain d'épices, streusel, mousse à la cannelle, compotée de courge, tagliatelles de butternut et praliné de graines de courges</i>	
L'Instant Suspendu...	6,50 €
<i>Affogato à base de glace vanille & espresso, praliné & éclats de noisettes</i>	
L'Instant Suspendu... à l'Italienne	8,50 €
<i>Affogato et son supplément (2 cl) au choix : Bailey's Amaretto Donjon</i>	
Coupe glacée d'automne	9,00 €
<i>glace stracciatella et glace vanille (Maison Jampi), chantilly maison, amandes caramélisées, éclats de brownie et sauce chocolat</i>	
Café des Gourmands	10,00 €
<i>café & ses gourmandises du moment</i>	
Thé des Gourmands	11,00 €
<i>thé au choix Maison Dammann & ses gourmandises du moment</i>	
L'Irish Gourmand	16,50 €
<i>Irish coffee & ses gourmandises du moment</i>	
	1 boule 3,50 €
	2 boules 6,00 €
	3 boules 8,00 €
Coupe glacée	
<i>glace artisanale parfum au choix : Vanille, Fraise, Framboise, Pistache, Rhum-raisin, Citron vert, Caramel, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat, Poire, Yaourt</i>	