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)	39,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	28,00 €
Menu P'tit Moussaillon (menu enfant - de 10 ans) menu complet	15,00 €

Les Tapas

à partager ... ou pas !

Houmous au basilic — 8,00 €
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 — 9,00 €
sauce sweet chili

Saucisson du moment — 8,00 €
(Pur Porc français) au choix : comté, nature, noisettes, ail des ours

Camembert rôti
figues, miel, romarin et ail
version végétarienne 12,00 €
version + charcuteries 18,00 €

Planche mixte
charcuteries du moment, sélection de fromages, houmous au basilic
Petite planche 13,00 €
Grande planche 23,00 €

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

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 — 13,00 €
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 — 27,00 €

(origine France) mousseline de patate douce et légumes d’automne

Magret de canard en monochrome — 22,00 €

Demi-magret de la maison Rougié (Vendée), carottes noires, sauce brune, figues et gel à la mûre

Entrecôte maturée Rouge des Prés — 28,00 €

(origine Pays de la Loire) 250 g servie avec sa sauce béarnaise et frites maison

Rolls Burger d’automne — 21,00 €

pain feuilleté façon croissant, steak haché snacké (VBF), cheddar affiné, effiloché de pleurotes, oignons caramélisés, notre sauce à l’ail et frites maison

Rolls burger VG — 20,00 €

pain feuilleté façon croissant, steak végétal, cheddar affiné, effiloché de pleurotes, oignons caramélisés, notre sauce à l’ail et frites maison

Chou farci au saumon & son beurre blanc — 23,00 €

mousseline de chou-fleur, pleurotes en condiment et œufs de truite

Saint-Jacques snackées — 29,00 €

beurre noisette aux éclats de pistache, champignons poêlés et mousseline de pommes de terre

Cannellonis au butternut — 20,00 €

farcis aux pleurotes et shiitakés, sauce au butternut et graines de courge

Les Douceurs & Gourmandises

Assiette de fromages affinés — 10,50 €
de notre sélection, chutney de figues & cassis

Tartelette riz au lait — 9,50 €
tartelette légère et croustillante, riz au lait, biscuit madeleine et crème glacée au miel des monts d'Arrée (Maison Jampi), sauce caramel

Le Peanuts — 11,50 €
entremets au biscuit moelleux à la cacahuète, mousse au chocolat noir, crémeux à la cacahuète et glaçage rocher

Le Mont-Blanc de Louise — 11,00 €
meringue croquante, mousse aux marrons et vermicelles de crème de marrons, poire en différentes textures

L'Instant Suspendu... — 6,50 €
Affogato à base de glace vanille & espresso, praliné & éclats de noisettes

L'Instant Suspendu... à l'Italienne — 9,00 €
Affogato et son supplément (2 cl) au choix : Bailey's Amaretto Donjon

Coupe glacée d'automne — 9,50 €
glace stracciatella et glace vanille (Maison Jampi), chantilly maison, amandes caramélisées, éclats de brownie et sauce chocolat

Café des Gourmands — 10,00 €
café & ses gourmandises du moment

Thé des Gourmands — 11,00 €
thé au choix Maison Dammann & ses gourmandises du moment

L'Irish Gourmand — 17,00 €
Irish coffee & ses gourmandises du moment

Coupe glacée
1 boule 3,50 €
2 boules 6,00 €
3 boules 8,00 €
glace artisanale parfum au choix : Vanille, Fraise, Framboise, Pistache, Rhum-raisin, Citron vert, Caramel, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat, Poire, Yaourt