

Menu à 18€90

Foie Gras de canard accompagné de son confit d'oignons et pommes

Mijoté de Sanglier sauce grand veneur
ou
Caille farcie aux raisins
Jus au Coteaux du Loir

Gratin Dauphinois de pommes de terre
Bio et flan de légumes

Dessert au choix

Menu à 20€90

Cassolette de St Jacques* et crevettes sauvages sur fondue de poireaux

Chapon sauce girolles
ou
Pavé d'autruche sauce poivrade

Gratin Dauphinois de pommes de terre
Bio et marrons cuisinés

Dessert au choix

Prix de vente T.T.C à emporter

Carte

Entrées

Foie gras de canard au Pommeau et confit d'oignons pommes (2 tr. De 30g) 5€90

Saumon gravlax à l'aneth et mousse au citron BIO (environ 90g) 4€90

Cassolette de St Jacques* et crevettes sauvages sur fondue de poireaux 7€00

Feuilleté aux escargots de Bourgogne , champignons, girolles et beurre persillé 5€90

Plats et Garnitures

Filet de flétan sauce safran 8€90

Filet de sandre sauce beurre Nantais 7€50

Chapon Sarcéen sauce girolles 8€90

Caille farcie raisins et cognac 7€90

Pavé d' autruche sauce poivrade 8€90

Mijoté Sanglier sauce grand veneur 7€90

Gratin Dauphinois de pommes de terre Bio 2€50

Marrons cuisinés aux pommes et raisins 2€40

Fondue de Poireaux 2€30

Purée de butternut 2€40

la part

Desserts

Tous les desserts sont à 2€70 la part

Pour les menus ,
les desserts sont à choisir sur la carte
mais unique pour tous vos convives

L'Exotique

Mousse vanille,
compotée de mangues et ananas
gelée framboise sur financier coco

L'Automne

Dôme de chocolat noir
Mousse châtaignes et poires caramélisées
Sur biscuit aux noix

Le Trio

Mousses chocolat blanc et
noir à la fève tonka
croustillant chocolat lait et praliné maison

Le Morgane

Mousse vanille, pommes en gelée
Cœur coulant de caramel

* véritable St Jacques, espèce Pecten maximus