

CARTE

Pour commencer

- **Le poireaux tiède**, Vinaigrette à l'huile de noix, noix torréfiées 6.50€
- **Œuf poché en meurette au vin de Chinon** 8.50€
- **Terrine* de foie de volaille à l'échalotes** 8.50€
- **Poêlée de petits gris (6 escargots)**, Crème de persillade 8.50€
- **Bisque de langoustines** "maison" croutons frits, 9.50€

Les plats

- **L'assiette végétarienne** 17.50€
Choux fleurs rôti* à la sauce soja, Butternut grillé, carottes aux sésames,
Chou Pak choï, œuf poché*, Sarrasin grillé, coriandre fraîche
- **Le filet de maquereau** 18.50€
Laqué à l'aigre-douce, butternut en deux textures
- **La joue de porc** 20.50€
Braisée à la tourangelles, écrasé de pommes de terre au thym
- **L'onglet de bœuf "Charolais"** 22.50€
Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes*, Frites*
- **Souris d'agneau confite aux romarin et miel** 28.50€
Flageolets vert cuisinés aux épices douces

Pour finir

- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8.50€
- **glaces "artisanales"** aux choix 2 boules (cerises-chocolat-caramel-ananas) 6.50€
- **Brioche* façon pain perdu**, caramel* beurre salé 7.50€
- **Sablé Breton* crémeux citron**, zestes confits, meringue combawa 8.50€
- **mi-cuit* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8.50€

*maison, comme l'essentiel de notre carte



Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"

Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€

Toutes nos viandes (Bovines, Porcines, Ovines, et volailles)

Son Origine FRANCE