

Carte du soir

Servi le soir en semaine, le week-end, midi et soir* et les jours fériés

Composez votre menu à partir de la carte


Sur la base des propositions ci-dessous

Les plats portant ce sigle  **sur la carte comportent un supplément dans ces formules**



Entrée	Entrée*	Plat principal*	Menu enfant (moins de 12ans)
Plat principal	Plat principal	Fromage ou dessert	2 plats 15€
Fromage ou dessert	28,95€	24,95€	3 plats 20€
35,95€			

**Formule à deux plats non disponible
le samedi soir et jour fériés*

LES ENTREES

 LE FOIE GRAS (supp 2,00€) foie gras mi-cuit, compotée pommes, poires, raisins secs pain de campagne toasté	11€	L'ŒUF œuf mollet, poêlée forestière en persillade sauce mousseline	11€
LE CHEESECAKE AU SAUMON Mousse cream cheese aux herbes, biscuit salé, fine tranche de saumon fumé, coulis betterave	11€	GRATINEE A L'OIGNON soupe à l'oignon, croûtons à l'ail, gratinée au vieux comté	11€

LES PLATS

 LE VEAU 200g (supp 3,00€) cœur de quasi de veau français, écrasé de pommes de terre poêlée de champignons, jus court	21€	 LA ST JACQUES (supp 3,00€) st jacques snackées, fondue d'endives, sauce vierge à l'huile de noix, brunoise de chorizo	23€
LE LAPIN Râble de lapin farci à l'estragon, mousseline de potimarron, Eclat de châtaigne, jus de volaille à la moutarde à l'ancienne	24€	LA DORADE filet cuit à l'unilatéral, mousseline de topinambour céleri confit, mousse au beurre blanc	22€
LA DAUBE DE BOEUF Paleron de bœuf mijoté, lard fumé, carottes fondantes Navets, zestes d'orange, sauce vin rouge	22€		

LES DESSERTS

à commander en début de repas

LA SPHERE Sphère chocolat, clémentines, glace vanille, brownie Chantilly à la crème de marron, chocolat chaud	10€	LE CREME BRÛLEE crème aromatisée à la pistache, framboise, madeleine citron	9€
LA POMME crumble d'Yvonne aux pommes caramélisées sorbet pomme	9€	LA TARTE CHOCOLAT crémeux chocolat au lait sur lit de banane en compotée, glace noix	10€
LES FROMAGES*(supp 1,80€ à partager) fromages affinés de la fromagerie Ferme Sainte Suzanne	11€		

(viande bovine d'origine française)

Prix Nets, service et taxes comprises /liste des allergènes à disposition

Carte du midi

servi du mardi au vendredi, hors week-end et jours fériés

Plat principal + Entrée ou Dessert 19,95€

Entrée + Plat principal + Dessert 29,95

Plat principal + café gourmand 15€

ENTREE

Le foie gras mi-cuit, compotée de pommes, poires, raisins, pain de campagne toasté

L'œuf mollet forestière en persillade, sauce mousseline

La soupe à l'oignon, croûtons à l'ail, gratinée au vieux comté

La suggestion du moment à l'ardoise

PLATS

Le râble de lapin à l'estragon, mousseline de potimarron, châtaigne, jus de volaille à la moutarde à

L'ancienne

La daube de paleron de bœuf, lard fumé, carottes, navets, zestes d'orange, sauce vin rouge

La dorade cuite à l'unilatéral, mousseline de topinambour, céleri confit, mousse au beurre blanc

La suggestion du moment à l'ardoise

DESSERTS

à commander en début de repas

La Sphère au chocolat, clémentines, glace vanille, brownie, chantilly crème de marron

Le crumble d'Yvonne aux pommes caramélisées, sorbet pomme

La crème brûlée pistache, framboises, madeleine citron

La suggestion du moment à l'ardoise

Boisson chaudes

Café expresso	2,90€
Décaféiné	3,00€
Thé	3,90€
Infusion	3,90€

voici une sélection de nos vins en 75cl

Saumur Champigny bio	2018	27.00€
Palette, Ch Simone rouge	2012	65.00€
Chinon rosé Pelletier	2018	24.00€
Quincy Dom Roux	2018	26.00€
Champagne Mailly Gd cru Brut		64.00€



Tous les produits de la carte sont élaborés à partir de produits frais et faits maison.

Afin de travailler des produits de saison, nous avons le plaisir de renouveler la carte tout les 3 mois.

Aucun plats n'étant congelés, certains peuvent manquer en cours de service.

Ils sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou de porc, renseignez-vous auprès de notre équipe.

Produits non élaborés sur place : (pains, glaces, pâtes, sable breton et Fromages

(viande bovine d'origine française)

Prix Nets, service et taxes comprises /liste des allergènes à disposition