

## *Menu déjeuner à 30 €*

*(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

## *Menu Terroir à 39 € (midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

\*\*\*\*\*

*Asperges blanches du Val de Loire, Œuf mollet en vinaigrette, Quelques herbes fraîches*

*OU*

*Joue de bœuf pressée, Pommes de terre fondantes, Vinaigrette à la bière brune*

\*\*\*

*Dos de cabillaud et farce fine à l'ail des ours, Petits pois,  
Jus de volaille*

*OU*

*Épaule d'agneau confite dans son jus, Panais en mousseline et rôtis au beurre*

\*\*\*

*Chocolat en textures, Banane flambée, Biscuit croustillant et Glace vanille*

*OU*

*Pain de Gênes, Pommes moelleuses dans leur gelée, Glace fève de Tonka*

\*\*\*\*\*

### *Supplément fromage :*

*Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit): 5 €*

*OU*

*Plateau de fromages : 12 €*

*Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)*