

Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 55 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Thon rouge mi-cuit mariné au curry, Cocos et coquillages, Vinaigrette et glace moutarde à l'ancienne
Foie gras de canard de Chalandray, Haricots verts et chutney de fraise*

Poissons : 30 €

*Lieu jaune de ligne cuit sur sa peau, Spaghettis de courgettes, Moules et jus iodé
Saint-Pierre des côtes bretonnes, Caviar d'aubergine légèrement fumé, Tomates confites, Jus de volaille*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier rôti sur coffre, Tarte fine de champignons, Quelques girolles, Vrai jus
Filet de veau cuit minute, Piperade de poivrons et chorizo ibérique*

Supplément fromage : 12 €

Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

*Crêmet d'Anjou sur biscuits aux amandes, Déclinaison autour de la fraise
Douceur abricot, Génoise et croustillant pistache, Ganache montée ivoire, Glace verveine du potager*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %