

## *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 la Maison Mitteault, Figue caramélisée et chutney, Sablé noisettes*

### *Poissons : 30 €*

*Lieu jaune de ligne, Spaghettis de courgettes, Moules et jus iodé  
Sandre rôti sur sa peau, Côtes de blettes gratinées au parmesan, Jus des arêtes au vin rouge*

### *Viandes : 34 €*

*Pigeonneau de Maulévrier rôti sur coffre, Tarte fine de champignons, Quelques girolles, Vrai jus  
Selle d'agneau cuite en basse température, Pois cassés et tuile de pain, Vrai jus*

### *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*

*Dôme chocolat Andoa, Crème fine vanillée et crumble, Glace chocolat  
Poire Williams pochée et en biscuit moelleux, Caramel, Fève de tonka en crémeux et glace*

*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 %*