

## *Menu déjeuner*

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

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

## *Menu Terroir (midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

\*\*\*\*\*

*Tête de veau cuite au cidre, puis pressée avec quelques herbes, Sauce Gribiche*

*OU*

*Crèmeux de courgettes et parmesan, Espuma burrata, Condiment tomate*

\*\*\*

*Risotto Carnaroli et légumes,  
Gambas saisies à la plancha, Emulsion de crustacés*

*OU*

*Onglet de bœuf cuit au sautoir,  
Ecrasé de pommes de terre et oignons nouveaux*

\*\*\*

*Nectarine rôtie au jus de passion, Crème d'amande et fruits secs, Glace vanille*

*OU*

*Mousse légère chocolat ivoire, Tuile grué de cacao, Fraises de la Baule*

\*\*\*\*\*

### *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 %)*