

Menu déjeuner du lundi au vendredi à 30 € (hors jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (menu servi tous les jours midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Terrine de joue de bœuf condimentée, Pickles, Rémoulade de céleri et Granny-Smith

OU

Œuf mollet frit Soubise, Pleurotes, Frisée aux herbes folles, Jus de volaille perlé

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, Petit épeautre crémeux au chorizo, Beurre au thym frais

OU

Civet de sanglier au Chinon, Compotée de chou rouge braisé aux pommes

Tarte meringuée au citron et pomelo, Glace au fromage blanc

OU

Gâteau nantais, Poire pochée à la vanille Bourbon, Crème glacée à la cannelle de Madagascar

Supplément fromage :

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

OU

Plateau de fromages : 10 €