

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

Levée de maquereau mariné au Muscadet, Cru cuit de courgettes, Herbes potagères

OU

Asperges blanches du Val de Loire mimosa, Coulis d'oseille

Pavé de thonine snacké, Aubergine fondante, Sauce vierge et citron confit

OU

Râble de lapin rôti, Blanc et vert de blettes glacés, Jus aux olives Taggiasche

Panacotta vanille Bourbon, Compotée fraise-rhubarbe, Sorbet framboise

OU

Sablé breton aux nectarines rôties, Sorbet fromage blanc

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 %)