

# STOP Menu Déjeuner ou Dîner

## 26€ TTC

**Automne – Hiver Octobre à Mars**

Entrée – Plat – Dessert + 1 Verre de vin + Carafe d'eau et café ou thé

### Les Entrées :

Terrine Maison, confiture d'oignons rouges et salade aux pignons de pin

Ou

Moelleux de Sandre et crème d'ail

Ou

Gouline Angevine

(Tourte Champignons, rillauds, tomme Angevine)

**Disponible en version Végétarienne (sans rillauds)**

### Les viandes et Poissons :

Poisson du jour en fonction de l'arrivage, au beurre Nantais

Ou

Blanquette de volaille

Ou

Joue de Bœuf au vin rouge

Ou

**Céleri farci aux légumes et fruits secs (plat végétarien)**

### Garniture au Choix (une seule)

Gratin de pomme de terre montagnard, ou Poêlée de légumes oubliés, ou

Gratin de chou-fleur, ou Purée de panais, ou Endive braisée à l'orange.

### Les desserts :

Tarte Tatin, glace vanille et chantilly

Ou

Crème brûlée

Au choix (Chocolat - Marron – Vanille)

ou

Poire pochée au vin rouge

### Suppléments en option

**1. Apéritif une coupe de saumur brut 3.50€ TTC**

**2. Assiette duo de fromages = 5 € TTC**

**3. Verre de vin supplémentaire 3.5 € TTC**

## **CONDITION DE VENTE**

**Choix Unique pour tous à remettre 7 jours avant la date d'arrivée**

**Toute annulation après cette date ne sera pas déduite du devis une fois les commandes passées par le chef de cuisine**

**Suite aux problèmes d'approvisionnements récents, la cuisine se réserve le droit de modifier une appellation ou un plat si nécessaire**