

MENU

DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI
SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

FORMULE

MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

22 € TTC

HORS SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Rillauds D'Anjou frits au Panko

Petits Haricots vinaigrette au Cumin

OU

Compression d'Aile de Raie au Gingembre

Salade Fraicheur aux Agrûmes

PLATS

Dos de Merlu au four à la graine de Sésame

Fricassée de Légumes, coulis de Poivron Doux

OU

Suprême de Poulet Fermier du Maine "Façon Wok" aux

Cacahuètes, Carottes et Chou Pak Choi au Soja

DESSERTS

Aumônière de Chèvre Frais au Miel et Roquette

OU

Nougat Glacé à la Croquante

OU

Crème Brûlée Chocolat Noir

Financier Amande

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE



MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

37€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

32 € TTC

ENTRÉES

Asperges Blanches du Val de Loire en Cuit-Cru
Lait Fumé au Haddock

OU

Gravlax de saumon au Poivre de Timut et Aneth
Fêta marinée à l'Huile d'Olive

OU

Magret de Canard Séché et Cuisse confite en gelée
Pickles de Raisin et crème Aigrette

PLATS

Pavé de Cabillaud braisé au Paprika Fumé
Velouté de Petits Pois, légumes Printaniers

OU

Mignon de Porc Français "Le Roi Rose" en cocotte
Saucisse de Morteau, Jus Cidré

OU

Filet de Bœuf Français sauce Poivre Vert
Frites à la Graisse de Bœuf et ses petits Légumes

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés
OU

Feuillantine de Fraises Locales au mascarpone
Coulis de Fruits Rouges

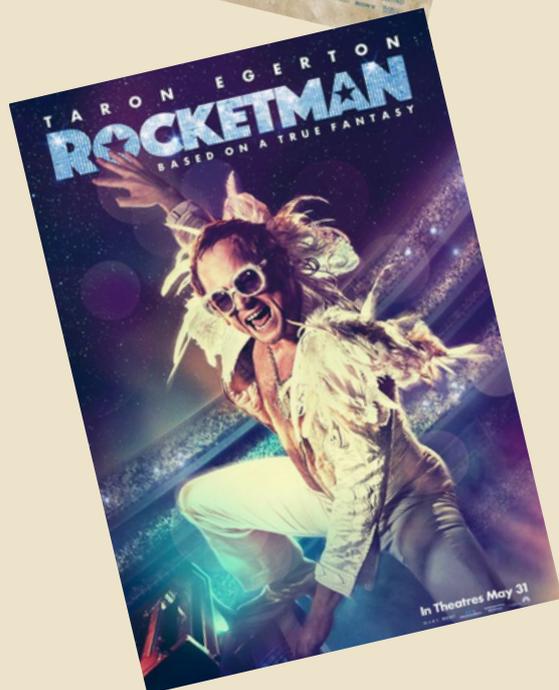
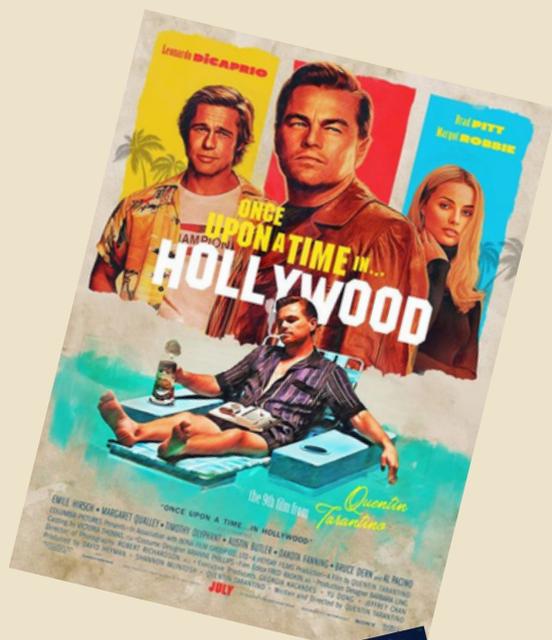
OU

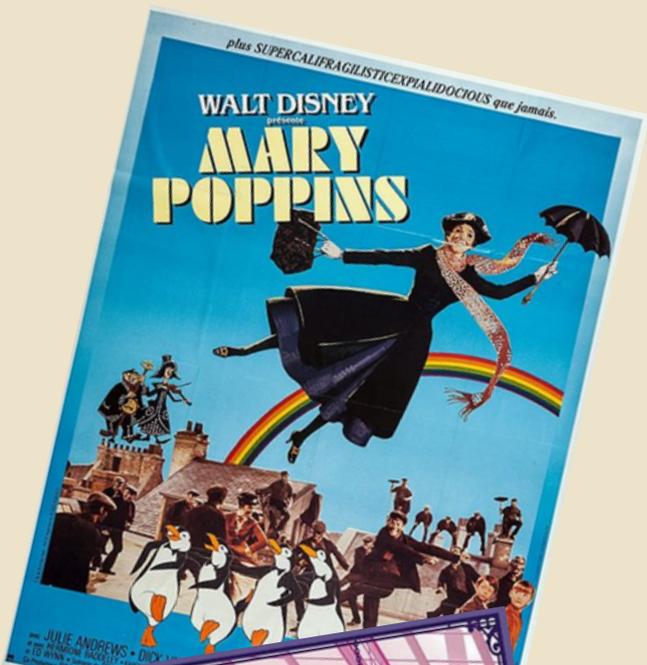
Tartelette gourmande aux Pommes Rôties
Mousse légère Chocolat - Noisettes

OU

Tout Abricot: Gratin, Sabayon et Sorbet

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE





MENU ENFANTS

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Salade de Rillauds D'Anjou
OU
Saumon mariné aux Herbes

PLATS

Fish & Chips Maison
OU
Suprême de Poulet Fermier et son jus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Gratin d'Abricot et son Sorbet
OU
Coupe de Glace
(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)



CARTE

Nos Entrées

Rillauds D'Anjou frits au Panko
Petits Haricots vinaigrette au Cumin

12 €

Fraicheur de Tourteau, Pommes "Granny Smith"
Citron Vert et Tuile Sarrasin

19 €

Asperges Blanches du Val de Loire en Cuit-cru
Lait Fumé au Haddock

16 €

Magret de Canard Séché et Cuisse confite en gelée
Pickles de Saison et crème Aigrelette

15 €

Gravlax de saumon au Poivre de Timut et Aneth
Fêta marinée à l'Huile d'Olives

17 €

Nos Plats

Filet de Bœuf Sauce Poivre Vert

170 Gr
270 Gr

30 €
35 €

Mignon de Porc Français "Le Rois Rose" en cocotte
Saucisse de Morteau, Jus Cidré

26 €

Tournedos de Sandre au Pastrami
Jus de Crustacés, Légumes de Saison Safranés

29 €

Suprême de Poulet Fermier du Maine "Façon Wok"
aux Cacahuètes, Carottes et Chou Pak Choi au Soja

18 €

Pavé de Cabillaud braisé au Paprika Fumé
Velouté de Petits Pois, légumes Printaniers

24 €

Déclinaison Végétarienne de saison

17 €

Nos Frites maison à la Graisse de Bœuf

5 €

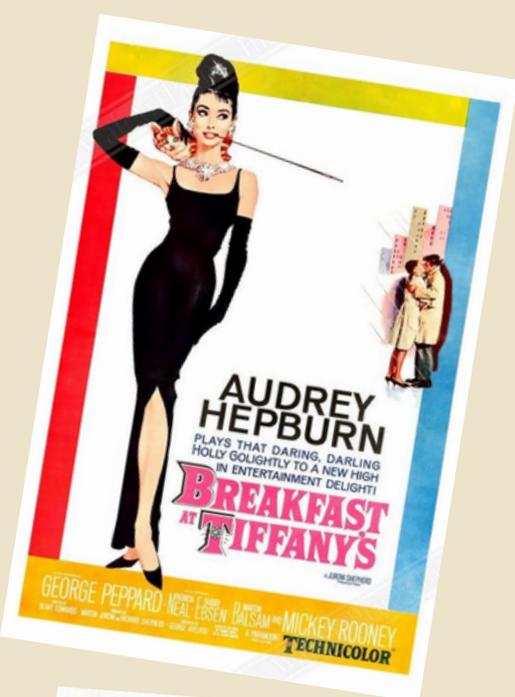


DESSERTS



Nos Fromages

- Nem de Tomme d'Anjou Fruits secs et Roquette 8 €
- Sélection de trois Fromages Affinés 9 €
- Aumônière de Chèvre Frais au Miel et Roquette 7 €



Nos Sucrés

- Crème Brûlée Chocolat Noir, Financier Amande 10 €
- Nougat Glacé à la Croquante et Fruits Confits 10 €
- Tartelette gourmande aux Pommes Rôties 11 €
- Mousse légère Chocolat - Noisettes
- Tout Abricot: Gratin, Sabayon et Sorbet 12 €
- Feuillantine de Fraises Locales au mascarpone 11 €
- Coulis de Fruits Rouges
- Palette de Sorbets et Fruits de Saison 10 €

