

La Carte

LES ENTREES....

Crèmeux « Tout champignon » (possibilité Végét.)	10 €
Rillettes de Sandre aux herbes	10 €
Gravelax de saumon à la Savora et aneth, et yaourt à la vodka	14 €
Œuf cocotte aux escargots de Moulis*	14 €
Berlingot de Foie-gras de canard en sésame* et son ketchup maison	18 €
Tournedos de Langoustines à l'Armoricaine	18 €

LES POISSONS

Truite saumonée, sauce vierge et pointe de piment	13 €
Filet de Bar meunière aux algues	17 €
Tronçon de turbot au jus de viande truffé, palette de légumes de saison	23 €

ET VIANDES....

Cul de veau Angevin*	13 €
Souris d'agneau et son jus réduit	17 €
Filet de bœuf français, jus iodé (env. 170 gr.), Pomme de terre suédoise et chips de topinambour	23 €

FORMULE VEGETARIENNE

Entrée + Farandole + dessert = 25 €

Farandole de nos légumes et accompagnements (vég.)= 13€

SUGGESTIONS....

A l'entrée	14 €
Au plat	17 €
Au dessert	11 €

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Prix nets TTC*

Fromages et Desserts

A insérer dans nos menus, ou tarifs à la carte

FROMAGES

*Parmi la sélection de notre maître fromager affineur, M.O.F., Xavier Thuret**

-Duo de fromages	7 €
-Plateau de fromages	13 €

DESSERTS

Tarif unique 11 €

-Mi-cuit au caramel laitier* Tuile au chocolat et coulis à la passion
Ou
-clémentine rôtie à la verveine, chantilly à l'amande
Ou
-Paris-Saumur*
Ou
-Crêmet d'Anjou*comme un tiramisu
Ou
-Rosace de chocolat et poivre de Timut

Ou à partager...

-Crêpes Suzette préparées en salle **uniquement pour 2 personnes *** 28 €
(Avec supplément 2 € /pers. menu Terroir)
(Avec supplément 4 € /pers. menu Bistronome)
(Avec supplément 6 € /pers. menu Découverte)

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Prix net TTC*

Menu Découverte

Entrée - plat - dessert (ou duo de fromage) 25 € ttc

ENTREES

Crèmeux « Tout champignon » (possibilité Vég.)

Ou

Rillettes de Sandre aux herbes

Ou

Endive au jambon...revue...

PLATS

Cul de veau Angevin

Ou

Truite saumonée, sauce vierge et pointe de piment

Ou

Poitrine de porc en Pastrami

Accompagnements

*Purée de Butternut*et pommes de terre grenaille*

Desserts

*Pour tous nos menus, faites votre choix parmi
Notre carte des desserts*

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Tarif TTC*

Menu Bistronome

Entrée - plat - dessert (ou duo de fromages) 33 € ttc

ENTREES

Œuf cocotte aux escargots de Mouliherne*

Ou

Velouté de Ptiron*, crème de sauge et copeaux de Foie-gras

Ou

Gravelax de Saumon Savora et aneth, yaourt à la vodka

PLATS

Beuchelle à l’Absinthe Combier* (Ris et rognons de veau)

Ou

Filet de Bar meunière aux algues

Ou

Souris d’agneau et son jus réduit

Accompagnements

Purée fine de panais et endive braisée

Desserts

*Pour tous nos menus, faites votre choix parmi
Notre carte des desserts*

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Tarif TTC*

Menu Terroir

Entrée – plat- spoom – dessert(ou plateau fromages) 43 € ttc

Entrée – plat- spoom - plateau de fromages - dessert 48 € ttc

ENTREES

Berlingot de Foie-gras de canard en sésame et son ketchup maison*

Ou

Tournedos de Langoustines à l'Armoricaine

PLATS

Filet de bœuf français, jus iodé (env. 170 gr.),
Pomme de terre suédoises et chips de topinambour

Ou

Tronçon de turbot au jus de viande truffé,
Palette de légumes de saison

SPOOM

*Glace mandarine, Royal Combi*et chantilly*

Desserts

*Pour tous nos menus, faites votre choix parmi
Notre Carte des desserts*

...Formules Affaires...

Entrée + plat - ou - plat + dessert

+ 1 verre de vin (ou ½ eau minérale) + 1 café

(Uniquement pour le déjeuner)

23 € ttc choix dans le menu DECOUVERTE

29 € ttc choix dans le menu BISTRONOME

39 € ttc choix dans le menu TERROIR

Carte Enfant (-12 ans)

Entrée ou dessert 5 € ttc / Plat 9 € ttc

Formules

Entrée + plat ou plat + dessert 13 € ttc

Entrée + plat + dessert 17 € ttc

ENTREES

Gravlax de saumon à la savora et aneth

Ou

*Foie-gras maison**

Ou

Crèmeux « Tout champignon »(Végétarien)*

PLATS

Truite saumonée

Ou

Petit filet de bœuf (env. 100gr.) et jus réduit

Ou

Poitrine de porc cuisson basse T°

Accompagnements

Légumes de saison et pomme de terre

DESSERTS

*Crêpe sucre-beurre**

Ou

Clémentine rôtie

Ou

Glace 2 boules et chantilly

*(Chocolat, vanille, fraise, mangue, melon, pamplemousse,
barbapapa, crème d'Isigny, citron vert, noix de coco, banane)*

Ou

Duo de fromage