

# Menu de la Semaine

Du lundi 08 au vendredi 12 juillet

\*\*\*\*\*Service du midi uniquement\*\*\*\*\*

**Formule Entrée + Plat + Dessert à 22.50€ hors boisson**

**Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 20.50€ hors boisson**

## Mise en bouche

-----  
Croquettes de courgettes, chèvre et menthe sur son lit de salade

Mille-feuille de légumes grillés et sa réduction de vinaigre balsamique

Gravlax de saumon mariné à la betterave sauce à l'aneth  
(Poissonnerie les petits matelots)

Suggestion du chef selon ces envies

-----  
La cachotterie du chef

Quenelles de volaille fermière, petits légumes croquant et pomme vapeur

Brochette de porc aux abricots, poêlée de courgette et polenta  
(Boucherie Delaroché)

Tartare de veau aux olives, pommes de terre nouvelles, légumes et salade  
(Miguel Bruneau Crosnières)

-----  
Cheesecake aux fraises

Nougat glacé au coulis de pêches

Moelleux chocolat, crème anglaise, glace vanille

Assiette de 4 fromages au lait cru, salade et noix  
(Fromagerie d'Anjou)

Café gourmand 4 mignardises

Des ruptures de plats peut avoir lieu au cours de la semaine en fonction des ventes et des disponibilités de nos fournisseurs merci de votre compréhension

Un supplément a lieu sur 3 de nos plats notamment dû au surcout d'achat des matières premières plus noble, et ne peut donc pas rentrer dans la formule.

\*Viande d'origine française

\*Prix service compris