

Menu du mois de septembre

*******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

La cachotterie du chef

Carpaccio de courgette, fromage de chèvre et pignons de pin torréfiés

Terrine de campagne maison et ses condiments

Salade Niçoise

La cachotterie du chef

Retour de pêche sauce Nantaise et ses légumes

Pièces du boucher, sauce du moment, frites maison, salade verte
(Miguel Bruneau Vache Menbon Crosnières) 3€ de suppléments

Galantine de volaille farcie aux champignons, Poêle de légumes et son jus de volaille

Tarte aux noix, coulis de fruits et sa glace pomme

Dôme de chocolat, crème anglaise maison et son coulis de chocolat tiède

Figues rôties au vin rouge, biscuit noisette et sa 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**