

Menu du mois

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

Formule Entrée + Plat + Dessert à 22.90€ hors boisson

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 20.90€ hors boisson

Mise en bouche

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron et ses condiments de courges
(Le moulin à légumes à Luché Pringé)

Vol-au-vent d'escargots au beurre d'ail
(Production Sarthoise BIO « la ferme du Maine », pâte feuilleté boulangerie Guibert)

Terrine de campagne maison et ses condiments

Assiette terre et mer
(Assortiment de viandes et poissons fumé maison)

LES PLATS PRINCIPAUX

Echine de porc confit et sa sauce bonne-femme

Ballotine de poulet fermière, au lard fumé et tomme Sarthoise,
Pommes duchesse et ses légumes croquants
(Bertrand Vivier à Mézeray, Miguel Bruneau Crosnières)

Cassolette de la mer

Millefeuille de légumes d'hiver aux fruits secs

LES DESSERTS

Entremet coco chocolat blanc et son coulis de fruits exotiques

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

Ananas rôtie, tuile aux amandes et sa glace passion

Café gourmand 5 mignardises +1.5€

Poire belle hélène sur son biscuit noisette, coulis de chocolat maison et sa glace vanille

Des ruptures de plats peuvent avoir lieu au cours de la semaine en fonction des ventes et des disponibilités de nos fournisseurs merci.

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

*Viande d'origine française

*Prix service compris