

# CARTE DU MOMENT

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

**Formule Entrée + Plat + Dessert à 23.90€ hors boisson**

**Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 21.90€ hors boisson**

\*\*\*\*\*Mise en bouche\*\*\*\*\*



L  
E  
S  
  
E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

Terrine de poulet maison au piment d'Espelette

Tartare de poisson et hareng, pomme fruit, sarrazin grillé et sa vinaigrette à la graine de moutarde

Velouté de champignons, buratta et lard grillé, échalotes confites et pignons de pin ( plat végétarien avec tofu )

Suggestion du chef, voir ardoise



L  
P  
R  
I  
N  
C  
I  
P  
A  
L  
S

Pièces du boucher, pomme pont-neuf à la graisse de boeuf, salade et sa sauce du moment ( Miguel Bruneau, agriculteur à Crosmieres )

Jambon artisanale braisé sauce madère, écrasé de pomme de terre, fricassée de légumes grillé à la plancha ( boucherie Serveau à la Flèche )

Pavé de saumon grillé sauce béarnaise, légumes grillé ( origine Ecosse en label rouge )

Tartine de légumes racine au pesto de cresson, tomme sarthoise, salade verte ( plat végétarien )



L  
E  
S  
  
D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

Tarte tatin et sa crème acidulée légèrement montée

Crumble de poire chocolat et son coulis de chocolat

Brioche façon pain perdu au kiwi

Assiette de 4 fromages au lait cru ( Fromagerie d'anjou )

Café gourmand 5 mignardises ( supplément de 1.5€ )



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