

### **Menu Midi : 15,00€**

Entrée, Plat + 1 verre de vin (12cl) de la Vallée du Loir  
**Ou** Plat, Dessert + 1 verre de vin (12cl) de la Vallée du Loir  
(Uniquement pour le déjeuner du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

### **Menu Semaine : 20,00€**

Entrée, Plat, Dessert + 1 verre de vin (12cl) de la Vallée du Loir  
(Du mardi au vendredi, sauf jours fériés. Soirée étape et demi pension)

#### **Entrées :**

*Tarte fine au chèvre Ludois, oignons fondants, lard fumé et cumin*  
*Goat cheese, onion, bacon and cumin tart*

Ou

*Velouté de potiron gratiné à l'emmental et allumette au sésame noir*  
*Pumpkin soup and sesame puff pastry*

Ou

*Idée du jour*  
*Starter of the day*

#### **Plats :**

---

*Entrecôte, pommes de terre rissolées et salade*  
*Entrecote, potatoes and salad*

Ou

*Filet de lieu noir rôti et infusion de pomme*  
*Saïthe and apple sauce*

Ou

*Marché du jour*  
*Dish of the day*

#### **Desserts :**

---

*Crème brûlée et sorbet poire*  
*« Crème brûlée » and pear ice cream*

Ou

*Panna cotta et coulis de fruits exotiques*  
*Panna cotta and exotic fruit sauce*

Ou

*Moelleux au chocolat, cœur fondant caramel beurre salé et glace vanille*  
*Chocolate and caramel cake and vanilla ice cream*

Ou

*Coupe Renaissance (Sorbet fraise, framboise, cassis, coulis fruits rouge et chantilly)*  
*Cup « Renaissance » (strawberry, raspberry, blackcurrant ice cream, red fruits sauce and sweet whipped cream)*