



LA CARTE DE **Jean-Marie**

Les entrées



Flan de Foie Gras, Poêlée de Champignons, Jus à la Coriandre	18.00 €
Tartare de Thon aux Avocats, Sésames au Wasaby	18.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €
Langoustines rôties, Tomates confites et Légumes à la Grecque, Vinaigrette au vin de Chinon	26.00 €
Foie Gras, Poêlée de Fruits de saison	24.00 €



Les plats



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de Pêche	28.00 €
Magret de Canard de la Ferme de la Barrière, Poêlée de Fruits de Saison, Légumes du Moment	22.00 €
Noisette de Gigot d'Agneau à l'Ail confite et Chorizo, Coulis de Piment doux	22.00 €
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	22.00 €
Filet de Bœuf à l'Angevine, Légumes du Moment	28.00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	10.00 €
Pommes Caramélisées au Romarin, Compote de Rhubarbe, Glace Vanille, Tuile à la Coriandre	10.00 €
Assiette de Fruits et Sorbet Maison, Coulis de Fruits Rouges	10.00 €
Fraises au Vin et Sorbet Sangria	10.00 €
Déclinaison sur La Fraise	10.00 €
Abricots Rôtis à la Crème d'Amandes et Sorbet Mangue	10.00 €



Menu enfant

15.40 €

*Taxe et service compris – Boisson non comprise
Viande d'origine française et UE
Vous êtes allergique à certains produits ? N'hésitez pas à nous prévenir.*