



Menu

ENTRÉES

Velouté de butternut,
crème fouettée aux éclats de noisettes

ou

Foie gras cuit au torchon,
confit d'oignons rouges (supplément au menu +4€)

ou

Gambas flambées au pastis,
feta et huile de basilic

ou

Saumon gravlax maison,
quenelle de fromage de chèvre frais

PLATS

Dorade Royale au curry de Madras,
citron vert et lait de coco

ou

Filet de Grondin,
sauce à l'Armoricaine

ou

Cabecero de porc,
cuisson basse température, sauce à l'orange et au miel

ou

Demi-coquelet rôti,
déglacé au citron, jus de volaille corsé

tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison de notre maraicher

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de trois fromages

ou

Moelleux au caramel, glace au yaourt

ou

Profiteroles

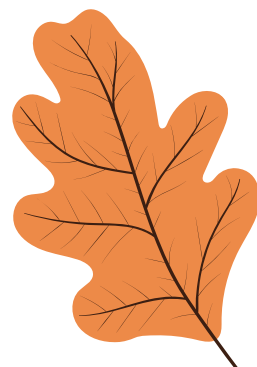
ou

Crème brûlée

ou

Cheesecake citron vert

tous nos desserts sont faits maison par notre chef pâtissier



MENU AU CHOIX

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert	29 €
Entrée / Plat	24 €
Plat / Fromage ou Dessert	24 €
Menu enfant (consulter le service)	15 €

À LA CARTE

Entrée	12 €
Plat	22 €
Fromage	9 €
Dessert à la carte	10 €

légumes de saison : GAEC Au potager du bec de l'Isle à Saint-Genouph (37)

fromage de chèvre : GAEC la ferme du Souheil à Cussay (37)

volailles et oeufs : Ferme des Doilés à Thilouze (37)

