

# Menu du terroir

Dès 32.50 €

*Entrée, plat dessert 32.50€ ou Entrée, plat, dessert, 2 verres de vin 39.50€*

## LA SARTHE DANS VOTRE ASSIETTE

Melon au jambon fumé d'Antan , ou

Terrine de porc aux foies de volailles maison, ou

Carpaccio d'avocat et betterave au chèvre d'Assé le Riboul

Salade Sarthoise ( croûtons de rillettes, rillons, chèvre)

1 verre de Coteaux du loir blanc "Fresneau"

\*\*\*\*\*

Pièce du Boucher beurre Maitre d'Hôtel, ou

Poulet de Loué au cidre, ou

Lotte beurre blanc.

1 verre de Coteaux du Loir rouge "Fresneau"

\*\*\*\*\*

Salade et ses 3 fromages, ou

Tarte tiède aux pommes, ou

Crème brûlée,ou

Glace 2 boules

Salade de fruits frais.

# Menu enfants

10 €

*pour les - de 12 ans*

1 verre de grenadine

\*\*\*\*\*

Steak haché ou poisson ou Jambon blanc

Frites, Haricots verts ou riz

\*\*\*\*\*

Crème caramel ou glace 1 boule

# Menu Sarthe

48.00 €

*La gastronomie des saveurs nuancées*

Tatin de foie gras poêlé aux pommes , ou

Noix de St Jacques flambées au whisky

Entrecôte ou Filet de bœuf sauce Poivre, ou

Pavé de sandre juste poêlé, beurre blanc au Jasnière

Salade et ses 4 fromages ou

Coupe Amiral, Normande ou Colonel, ou

Profiteroles glacées au chocolat

Brochette d'ananas rôties sauce caramel et sa glace vanille

# Le panier de la Barque

19.50 €

*Servi midi et soir du lundi au jeudi + vendredi midi (hors jours fériés).*

Entrée + plat + dessert à 19.50 euros

\*\*\*\*\*

Hors d'œuvre variés, ou  
Oeufs mayonnaise, ou  
Assiette de charcuterie ou  
Terrine de porc maison.

\*\*\*\*

Poisson du marché, ou  
Andouillette grillées sauce moutarde, ou  
Steak grillé beurre maître d'hôtel, ou  
Suggestion du jour, ou  
Omelette complète, ou  
Escalope de volailles sauce Normande

\*\*\*\*\*

Fromage sur salade, fromage blanc, ou  
Mousse au chocolat, ou  
Dessert du moment, ou  
Riz au lait, ou compote, crème caramel  
Salade de fruits frais.