

Entrées & Plats

Nos Entrées chaudes et froides

Terrine de porc aux foies de volailles	9.00 €
Poêlée de champignons et jambon fumé d'Antan	12.00 €
Assiette de charcuterie	10.00 €
Tatin de foie gras poêlé aux pommes flambées	20.00 €
La douzaine d'escargots au beurre d'ail	12.00 €
Oeuf poché aux moules sauce safran	10.00 €

Nos Plats terre et mer

Poêlée de St Jacques flambées au whisky	22.50 €
Pièce du boucher	15.00 €
Pavé de lotte sauce américaine	24.00 €
Pavé de sandre juste poêlé , beurre blanc au Jasnière	24.00 €
Marmite façon sarthoise	15.00 €
Entrecôte ou Filet de boeuf sauce au poivre	25.00 €

Desserts

Assiette de 4 fromages	5,00 €
Crème brûlée	5.20 €
Coupe Amiral, Normande ou Colonel	7,50 €
Glace 2 boules	5,50 €
Café ou thé gourmand	7,50 €
Salade de fruits frais	5,20 €
Riz au lait	4,50 €
Mousse au chocolat	4,50 €
Tarte tiède aux pommes et sa glace vanille	6,50 €
Profiteroles glacées au chocolat et sa glace vanille	6.50 €
Brochette d'ananas rôties sauce caramel et sa glace vanille	7,50 €