



ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT	19 €
ENTREE - PLAT - DESSERT	25 €
ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT	29 €

Velouté de potimarron, œuf poché et saumon fumé
Panna cotta de cresson et crémeux au chèvre *
Terrine de canard au foie gras, éclats de pistaches et noisettes *
Gâteau de foie de veau, sauce émulsionnée au foie gras
Tarte Tatin de pomme, oignon et boudin blanc
Cassolette de la mer sur lit d'endives à l'orange

Pièce de bœuf du marché (environ 200 gr), frites fraîches maison
Pavé d'espadon rôti au beurre, vinaigrette d'agrumes
Pavé de cerf/biche sauce chasseur, champignon farci au lard
Boudin de carpe aux écrevisses *
Dos de flétan, huître pochée dans son jus, sauce à l'iode
Burger de canette sauce duxelloise *

Le plateau du fromager (Val de Loire et autres régions)

Tarte Tatin aux pommes *
Craquant au chocolat praliné, bavarois à la poire
Ananas rôti caramélisé, crème de piña colada
Tartelette sablée aux noix caramélisées, chantilly à la châtaigne
Gratin d'agrumes, sabayon au Grand Marnier
Charlotte au chocolat Poulain, coulis de confiture au lait *

*** Recette du terroir**

Les desserts sont à commander en début de repas.

Menu végétarien : 16,50 €



Assiette de crudités
Farandole de légumes et féculents
Dessert de la carte



Menu enfant : 9 €

(jusqu'à 12 ans)
incluant 1 jus d'orange

poisson du marché / steak haché / escalope de dinde
Pâtes / riz / pommes de terre
Glace 2 boules / Milkshake au Nutella