

Carte

Entrée

- Assiette de dégustation autour du foie gras, pain d'épices, compotée du moment (+ 2 euros au menu). 13 euros
- Velouté du moment froid ou chaud avec ses accompagnements. 10 euros
- Salade de légumes croquants, brouillade d'œuf à la Tome fraîche. 10 euros
- Truite gravelax , blinis et fromage fais aux herbes. 11 euros

Plat

- Pièce de bœuf, pommes de terres grenailles, mélange de pousse et ses sauces (supplément selon court de la viande). 18 euros
- Souris d'agneau confite miel et épices douces, légumes façon tajine. 19 euros
- Suprême de volaille fermière cuisson basse température, sauce forestière accompagné de ses légumes du moment. 19 euros
- Poisson rôti au four, beurre nantais, légumes du moment et purée. 18 euros
- Assiette de légumes du moment servis avec une brouillade aux champignons. 18 euros

Dessert

- Poire pochée au vin chaud, pain d'épices, glace chocolat blanc. 10 euros
- Verrine gourmande au citron. 12 euros
- Carpaccio de fruits frais du moment aux notes subtiles de menthe et gingembre. 10 euros
- Tarte chocolat et caramel au beurre salée. 12 euros
- Plateau de fromages 10 euros

Menu entrée plat ou plat dessert 28 euros (hors supplément)

Menu entrée plat dessert 32 euros (hors supplément)

Menu du midi 13.80 euros

Menu enfant 6 euros (- de 6 ans) / 8 euros (6-12 ans)

Possibilité de menu de groupe sur demande