



Friture de Loire à partager (selon arrivage)
petite assiette 14 € - grande assiette 23 €

Formule

39 €

(entrée, plat)

Sauf dimanche
et jours fériés

Menu enfant

15 €

(-10 ans)

(steak haché/poisson,
mini profiterole)

Menu

42 €

(entrée, plat, dessert)

Menu complet

48 €

(entrée, plat, fromage, dessert)

Entrées

Terrine de ris de veau aux girolles
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil
Soupe de potiron chips au bacon croutons fromage râpé et crème fraîche
Ballotine de saumon et crabe, farce fine à l'aneth
Salade d'haricots verts frais artichaut-écrevisses (huile de betterave et yuzu)
Saumon gravlax et son méli-mélo de légumes, compotée de figue

Plats

Pavé de cerf mariné sauce grand veneur écrasé de pommes de terre
Faux-filet du Limousin grillé sauce béarnaise frites maison
Soufflé de sandre au blanc de poireaux et beurre nantais
Filet de canette à la plancha sauce poivre vert
Tête de veau grand-mère sauce ravigote pomme vapeur
Filet de dorade royale sauce basilic riz basmati parfumé
Quenelle de brochet au four sauce crustacés

Fromages

Plateau de fromages
Crottin de chèvre mariné à l'huile d'olive

Desserts

Notre profiterole glace vanille sauce chocolat et amandes
Craquelin poire caramélisée
Crème brûlée aux pralines roses
Coupe de sorbets et son coulis de fruits rouges
Tiramisu aux marrons glacés
Baba au rhum arrosé par vos soins
Nougat glacé au miel et aux fruits confits coulis exotique
Notre tarte Tatin