

Notre carte

Entrées

Foie gras en croûte de pain d'épice poêlé aux pommes.....10.00€

Foie gras in a spiced bread crust, pan-sautéed apple

Noix de Saint Jacques juste saisies sur un toast à l'échalillon confit...11.00€

Kernel of scallops just seared on a shallot preserve toast

Buffet des hors d'œuvres.....11.00€

Starters buffet

Plats

Retour du marché (poisson ou viande).....12.00€

Today's special (fish or meat)

Poisson noble (selon arrivage).....18.00€

Noble fish

Faux-filet 200 grs « Race à viande » du Maine et Loire,

frites Maison, jus au thym.....18.00€

Sirloin steak 200 grs, chips, thyme juice.

Fromage

Assiette découverte des fromages « Pascal BEILLEVAIRE ».....8.00€

From « Pascal Beillevaire » cheese discovery dish

Desserts

Café Gourmand.....8.00€

Gourmet » coffee

Soupe de pêches, sirop à l'hibiscus, madeleine à la pistache.....6.00€

Peaches soup, hibiscus syrup, pistachio small tea sponge cake

Financier au citron, crémeux orange Cointreau.....5.00€

Lemon small sponge biscuit cake, bitter and sweet orange liqueur creamy