

La Carte

Entrées

Foie gras en terrine parfumé aux Coteaux de l'Aubance <i>Terrine of foie gras flavoured with Aubance wine</i>	12.00€
Langoustines et segments d'agrumes gratinés d'un sabayon au Cointreau <i>Dublin bay prawns and citrus fruit with a Cointreau crisp oven-grilled topping</i>	12.00€
Buffet des hors d'œuvres <i>Starters buffet</i>	11.00€

Plats

Suggestions du jour (poisson ou viande) <i>Today's special (fish or meat)</i>	12.00€
Poisson noble (selon arrivage) <i>Noble fish</i>	18.00€
Faux filet Rouge des prés poêlé, jus à l'Anjou corsé <i>Sautéed sirloin steack, Anjou juice</i>	18.00€

Fromage

Assiette découverte des fromages « Pascal BEILLEVAIRE » <i>From « Pascal Beillevaire » cheese discovery dish</i>	8.00€
---	-------

Desserts

Café Gourmand <i>« Gourmet » coffee</i>	8.00€
Mi cuit au chocolat, cœur caramel beurre salé <i>Half-cooked chocolate cake, salted butter caramel heart</i>	6.00€
Pomme semi confite au gingembre, mousse mascarpone <i>Candied apple with ginger, mascarpone mousse</i>	5.00€