

Menu « Fleur de Sel »

25€ (entrée/plat/dessert)

22€ (entrée/plat ou plat/dessert)

15€ (plat unique)

Menu + 2 verres de vin (10cl) : 6€50 supplémentaire

Entrée

Cannelloni de chèvre frais/ miel et fruits secs,
coulis de poivron rouge et pesto

ou

Saumon fumé maison par nos soins, déclinaison de concombre
et crème à l'aneth

ou

Œuf de Loué mollet pané, crème de courgette,
émulsion et crumble parmesan

Plat

Suprême de poulet fermier du Maine, sauce coteaux du Layon,
légumes du marché et gnocchis de pomme de terre à l'huile de noix

ou

Cabillaud, sauce beurre blanc, risotto aux moules

ou

Pavé de cœur de faux-filet VBF (env. 200g)(Supplément 3€),
« Race à viande Charolaise », frites maison et jus de viande

ou

Suggestion du chef (à l'ardoise)

Dessert

Tarte aux agrumes meringuée revisitée, sorbet orange sanguine

ou

Douceur de chocolat et praliné, glace praliné
(brownie, ganache chocolat, chantilly praliné et nougatine)

ou

Café ou thé gourmand (Supplément 1€50)

