

Menu « Fleur de Sel »

26€00 (entrée/plat/dessert)

24€50 (entrée/plat) ou 23€ (plat/dessert)

16€ (plat unique)

Menu + 2 verres de vin (12cl) : 8€00 supplémentaire

Entrée

**Cassolette d'œuf poché de Loué,
crème de camembert de la Ferme de l'Aiguillonnière (72),
lardon artisanal et compoté doignon**

ou

**Saumon fumé maison par nos soins,
panna cotta ricotta à l'aneth et citron vert
crème à l'avocat**

ou

**Escargots et sa crème de champignons,
croûtons et crème fouettée à l'ail**

Plat

**Sot-l'y-laisse de dinde de Loué comme une blanquette,
sauce à l'ancienne (vin blanc, champignons, oignon grelot)**

ou

Cabillaud, risotto au poireau, sauce beurre blanc

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

Moelleux au chocolat, cœur praliné, glace à la noisette

ou

**Poire pochée au vin rouge et épices,
financier aux amandes, glace à la cannelle**

ou

Café ou thé gourmand (Supplément 1€50)

ou

Assiette de fromages, salade verte