

« Menu « Fleur de Sel » »

29€00 (entrée/plat/dessert)

25€ (entrée/plat) **ou** (plat/dessert)

17€00 (plat unique)

Menu + 2 verres de vin (12cl) : **8€50 supplémentaire par personnes**

Entrée : 9€00

Panna cotta de chèvre et son tartare de betterave au vinaigre de framboise
(chèvre frais de la fromagerie « ange et loup (49) »)

ou

Salade italienne :

œuf de Loué poché, jambon fumé, tomate
copeaux de parmesan, tomate confite, noix

ou

Œuf de Loué mimosa, mayonnaise comme une sauce tartare,
et Coppa (charcuterie italienne)

ou

Feuilleté d'escargot à la crème d'ail et persil,
fondue de poireau et carotte

ou

Saumon fumé par nos soins,
Sésame, crème aux herbes et wrap au concombre

Plat : 17€00

Andouillette Sarthoise,
sauce au cidre et frites maison

ou

Poulet dans l'esprit d'un tajine, sauce sucré salé
Filet de poulet mariné aux quatre épices, polenta snackée, légumes

ou

Dos d'églefin, écrasé de pomme de terre à la ciboulette, fenouil confit à l'orange
Sauce beurre blanc aux agrumes.

ou

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

ou

Filet de bar, pastasotto de riseti (risotto de pâte) aux légumes du sud :
(tomate, courgette et poivron), sauce vin blanc **(Supplément 2 €)**

Dessert : 8€50

Verrine autour du fruits rouges
(biscuit cuillère, mousse fruits rouges, compotée de fruits)

ou

Moelleux au chocolat, coulis exotique, sorbet passion

ou

Baba façon tiramisu au café

ou

Café ou thé gourmand (Supplément 1€50)

ou

Choux citron meringué

ou

Assiette de fromages, salade verte