



Menu à 28.90€

Entrée + Plat : 25€ / Plat + Dessert : 23,50€

A la carte

Entrée : 10€ Plat : 18€ Dessert : 7€

Menu enfant : 7,50€

- Foie gras de canard (origine France) maison au cognac et au poivre noir, fleur de sel de Guérande, sa compotée de pommes et d'échalotes, toasts (supplément de 5€)

- Crottin de chèvre de Saint Loup sur Thouet rôti au four dans sa feuille de brick en aumônière sur sa salade de noix et jambon de pays

- Saumon de Norvège fumé par nos soins au bois de hêtre, asperges du terroir tomate cerise, sauce crème au vinaigre de framboise, ciboulette et mesclun

- Salade gourmande de canard dans tous ses états, gésiers de canard, magrets fumés, foie gras, vinaigrette balsamique

- Carré d'agneau dans le filet à la Française rôti, caramel de thym (supplément de 7€)

- Pavé dans le filet de bœuf (origine France) sauce aux poivres du chef

- Symphonie de noix de Saint jacques poelées sur purée de panais, sauce beurre blanc (supplément de 7€)

- Magret de canard (origine France) sauce marchand de vin

- Merlu en croute d'herbe et piment d'espelette, sauce à l'oseille

- Profiteroles maison, amandes grillées

- Coupe fraîcheur de salade de fruits frais maison et son sorbet abricot

- Coupe colonel

- Crème brûlée maison

- Assiette de 3 fromages

Trilogie de fromages fermier: 4€