

Notre carte d'été

ENTREES

- ❖ Terrine de campagne 10
- ❖ Foie gras mariné aux côteaux du Layon 18
- ❖ Cassolette d'escargots en persillade 14
- ❖ Assiette du jardinier 10
- ❖ Mesclun de saumon fumé et crevettes, huile de noix 14

POISSONS

- ❖ Turbot cuit meunière, pommes de terre confites, sauce béarnaise 20
- ❖ Blanc de cabillaud aux aromates et légumes d'été 14
- ❖ Poisson du jour 12

VIANDES

- ❖ Pièce de bœuf du Charolais prise dans le faux filet 17
- ❖ Rognons de veau au Porto 14
- ❖ Blanc de volaille à la carbonade et pâtes fraîches 12

FROMAGES

- Assortiment de fromages avec salade 8,5

DESSERTS (fait par le chef)

- ❖ Pâtisseries du jour ou glaces faites maison 9,5
- ❖ Profiteroles au chocolat chaud 9,5

