

Menu découverte à 22.00 euros

Terrine du moment maison

Ou

Mousseline de crabe et ses papillons de crevettes à la crème d'ail doux

Sauté de pintadeaux au citron confit et son gâteau de pomme de terre à l'Ardennaise

Ou

Dos de lieu en chapelure de chips de crevette et noisette, rizotto aux asperges vertes

Duo de fromage

Ou

Tatin de fruit de saison

Menu du moment à 28.00 euros

Notre chef vous propose de découvrir notre menu du moment selon le marché

Menu dégustation à 36.00 euros

Terrine de foie gras de canard mi cuit et son vinaigre de mangue

Ou

Poêlée de saint jacques à l'huile de cumin et son coulis de crustacé

Médaille de filet de bœuf aux senteurs des bois

Ou

Pot au feu de la mer et son rizotto de légumes au pistil de safran

Assiette de fromage

Choix de dessert à la carte

Horaire de service

Nos vins

<u>Horaire de service</u>		<u>Nos vins</u>	
Lundi	12h00-13h30	19h00-21h00	Muscadet sévre et maisne sur lie
Mardi	12h00-13h30	fermé	Domaine de la Levraudière
Mercredi	fermé	fermé	
Jeudi	12h00-13h30	19h00-21h00	Saint nicolas de Bourgueil
Vendredi	12h00-13h30	19h00-21h00	Domaine des Geslets
Samedi	12h00-13h30	19h00-21h30	
Dimanche	12h00-13h30	19h00-21h00	Lalande de Pomerole
			Château pont de Guitres
			Côtes de provence « cuvée réservé »
			Château Rouët

CARTE

Entrée

Terrine de foie gras mi cuit et son vinaigre de mangue	16.00 € 15.70 €
Poêlée de saint jacques à l'huile de cumin et son coulis de crustacé	14.00 €
Timbale de ris de veau aux pommes et son coulis de cidre	16.00 €
Mousseline de crabe et papillons de crevette à la crème d'ail doux	11.50 €

Plats

Filet de sandre cuit unilatérale et son coulis de morilles	14.00 €
Pot au feu de la mer et son rizotto de légumes au pistil de safran	14.00 € 12.80 €
Carré de cerf biche en croûte de pain d'épice, sauce grand veneur	16.80 €
Gourmande de filet de bœuf, pomme de terre façon saladaise	19.50 €

Dessert

Soufflé au chocolat Valrhona	8.50 €
Croustifondant façon forêt noire	7.50 €
Croustillant d'orange à la noix de coco et banane flambée au vieux rhum	8.00 €
tartare de poire au thé, biscuit tiède aux amandes	8.00 € 7.20 €
tarte renversé aux pommes, sirop d'érable et sa crème glacé au fromage blanc	8.00 €