



*FORMULE DÉGUSTATION
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
6 PLATS...57€/PERS.*

*FORMULE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT...27€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT...34€*

LA TRUITE/ JUSTE CONFITE/ COULLIS D'HERBES/
FENOUIL AUX AGRUMES...10€

LE COCHON FERMIER/ L'ÉCHINE DANS L'ESPRIT D'UN
TONNATO/ PARMESAN...10€

LE VOL AU VENT/ DE VEAU/ SALADE CROQUANTE/
SAUCE POULETTE...20€

LE CARRELET/ LE FILET CUIT MEUNIÈRE/ CAROTTE
GLACÉE/ SAUCE IODÉE...19€

LE FROMAGE/ ASSORTIMENT DE FROMAGES
FERMIERS...11€

LA RHUBARBE/ CUITE AU SUCRE/ GÂTEAU NANTAIS/
CRÈME CRUE...9€

LE CHOCOLAT/ EN MOUSSE CHAUDE/ PRALINÉ
CACAHUÈTE/ CACAO...9€

NOUS APPORTONS LE PLUS GRAND SOIN À LA SÉLECTION DE NOS PRODUITS EN PRIVILÉGIANT LES
PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET BIOLOGIQUES. PRIX NET. SERVICE COMPRIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISES