

# La Carte



Prix en euros

## Nos Entrées

- Pomme de terre et andouille gratinées au St Nectaire 7
- Brandade et palet de semoule à la tapenade 8
- Saumon gravlax aux 5 baies, fenouil et pesto 9
- Salade de magret fumé maison, artichaut et ricotta 10

## Nos Plats

- Filet de poulet aux olives, jus au cumin 12
- Escalope de truite saumonée saisie, sauce aneth 14
- Epaulé de veau fondante au citron confit 14
- Pavé de lieu jaune, sauce aux aromates de la mer 16
- Pavé de rumsteak, jus au vin rouge 16

## Fromage

- Assiette de fromages et salade verte 4,5
- Salade verte 2,5

## Note gourmande

- Glaces et sorbets fabriqués à la ferme par Mme Greffier :  
(2 boules) et langue de chat maison 5  
*(Parfums glace : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé.)*  
*(Parfums sorbet : cassis, fraise, mangue, pomme, citron.)*
- Panna cotta verveine, fraise et coulis 7
- Café ou thé gourmand 8

### A commander en début de repas :

- Pastilla amande-griotte, coulis à l'orange 7
- Tarte ganache chocolat noir et banane 7

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 7

# Information



Nous proposons des menus spéciaux à partir de 10 personnes pour vos repas de famille, (communion, baptême, anniversaire, repas d'entreprise...)

N'hésitez pas à nous les demander.

Pour tout renseignement, nous sommes ouverts le matin dès 9 h 00

02 99 43 83 83

## *Formule du midi*

Prix en euros

du mardi au vendredi (sauf fériés)

Uniquement servie le midi de 12h à 13h30

Entrée du jour 3

Plat du jour 9

Dessert du jour 3

## *Extrait de la carte des vins* 75cl

**Cheverny** : Le Petit Chambord 27

**Tavel** : Les Mésillons 20

**Riesling** : Joseph Hanskeller 20

**Vacqueyras** : Cuvée Prestige 28

**Chinon** : Granges de la Perrière 18