

Menu enfant 10€00

moins de 12 ans

Jus d'orange ou sirop à l'eau

Steak haché ou steak entier

ou

Nuggets de poulet ou jambon blanc

Accompagnement : frites ou coquillettes

Dessert du jour

ou

Fromage blanc

ou

Glace : 1 boule ou cône vanille chocolat ou fraise

Menu Gourmand 17€00

(Uniquement le midi, sauf dimanche et jours fériés)

Entrée du jour

ou

Assiette de cochonnaille

(Rillettes, Andouille, Saucisson Sec, Saucisson à l'Ail, Terrine)

ou

Assiette de crudités

Plat du jour

ou

Jambon grill poêlé

ou

Pièce de bœuf et son beurre

Dessert du jour

ou

Fromage blanc

ou

Ile flottante

Toutes taxes et service compris - Boissons non comprises

Menu Gourmet

36 €

Au choix dans la carte

1 ENTRÉE
+
1 PLAT (poisson ou viande) ★
+
ASSIETTE DE FROMAGES
ou
DESSERT

Menu Petit Gourmet

26 €

Au choix dans notre carte



ou



★ Supplément poêlée d'anguilles : 6€

Une pause en milieu de repas, c'est possible :
Trou angevin (3€⁵⁰ par personne)

Toutes taxes et service compris - Boissons non comprises

A la carte

Nos Entrées

€

Tartare de noix de Saint-Jacques	18,00
Salade de gésiers gourmande (salade, p. de terre, tomates, gésiers, jambon, foie gras).....	17,00
Salade de chèvre chaud sur toasts grillés (salade, tomates, chèvre, p. de terre).....	17,00
Salade de Rillauds maison (salade, p. de terre, rillauds, tomates, œufs, moutarde).....	18,00
Foie Gras entier de canard parfumé au coteau du layon maison primé	19,00



Nos Poissons – Tous nos poissons sont accompagnés de légumes ou de frites

€

Cœur de filet de merlu sauce beurre blanc ou sauce oseille.....	17,00
Pavé de sandre sauce beurre blanc ou sauce oseille.....	18,50
Noix de saint jacques juste poêlées au beurre blanc	18,50
Tronçons d'anguille poêlés en persillade (suivant arrivage)	26,00

Nos Viandes – Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes ou de frites

€

Noix de joue de porc confite en cocotte	17,00
Cuisse de canard confite sauce poivre vert et sa galette de p. de terre	17,00
Pavé d'autruche sauce vigneronne ou sauce poivre vert	17,00
Pavé de veau sauce poivre vert ou sauce vigneronne	19,00
Pièce du boucher sauce poivre vert ou sauce vigneronne	19,00

Nos Provinces

€

Assiette trois fromages sur lit de salade	7,50
---	------

Nos Desserts Maison

€

Crème brûlée à la vanille bourbon	9,00
Tarte tatin et sa boule de vanille	9,00
Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges	9,00
Mousse au chocolat noir à la chantilly	9,00
Café gourmand	10,00
Nos desserts glacés (coupes) et desserts individuels	voir en dernière page