

Nos formules

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

~Hors jours fériés et événements spéciaux ~

Formule à 20€

Entrée - plat ou plat - dessert

Formule à 27€

Entrée - plat - dessert





À PARTAGER

Planche apéritive individuelle : charcuteries / fromages	9€
Pinsa parmesan, tomates séchées et jambon de pays	14€
Planche mixte à partager	16€

ENTRÉES

Avocat, crevettes, coco, curry-mangue	8€
Œuf meurette, croissant et oignons grelots	8€
Haricots verts vinaigrette, jaune d'œuf confit et espuma de lard	8€
Carpaccio de maigre, raisins, concombre, vinaigrette à l'estragon et à l'aneth	9€
Millefeuille de légumes du soleil, mousse de chèvre aux herbes et condiments pesto	9€

PLATS

Poisson du moment, déclinaison de maïs et sauce vierge	18€
Tajine de poulet aux olives et citron confit	18€
Burger à l'effiloché de bœuf mayennais (Ferme de D. Carré), avocat, pickles, sauce cocktail et frites de pommes de terre ou de patates douces	18€
Poitrine de veau confite au miel, pêches, oignons grelots et jus de veau au thym	19€
Brandade de haddock, purée fumée citronnée, ciboulette, pignons de pin, émulsion aux herbes	19€
Pièce du boucher, pressé de pommes de terre, tartare d'algues et blettes +3 € sur les formules	20€

FROMAGES

Assiette de fromages	9€
----------------------	----

DESSERTS

Tartelettes aux figues	9€
Île flottante aux agrumes	9€
Clafoutis aux pommes d'Entrammes	9€
Finger aux cerneaux de noix, vanille et mousse au chocolat	10€
Tiramisu à la pistache	10€
Mi-cuit au chocolat, cœur fondant au marron, crème anglaise aux marrons	10€

Supplément salade verte, frites, purée de pommes de terre ou poêlée de légumes : 4€

*Viandes d'origine française ou européenne
Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs*