

Du Lundi au Samedi



Servi du Lundi au Samedi
de 12h à 14h

Formule :
Entrée, Plat, Dessert
Starter, Main Course, Dessert

34, 90 €

Entrée : 9,80 € **Starter**

- Œuf mollet, oignon sous toutes ses formes
Soft-boiled egg, onions in all their forms
- Tataki de bœuf façon asiatique
Asian-style Beef Tataki
- Salade de chèvre, noix et miel
Goat's cheese, walnut and honey salad

Plat : 19 € **Main course**

- La Gouline, salade, pommes de terre rôties au romarin
La Gouline, salad and rosemary roasted potatoes
- Poisson du moment, sauce vierge et mousseline d'aubergines grillées
Seasonal fish with sauce vierge and grilled eggplant mousseline
- Porc laqué au Cointreau, légumes de saison et riz
Cointreau-glazed pork, seasonal vegetables and rice
- Salade végétale (tomates confites, olives, roquette, burrata, pickles d'oignons, melon)
Vegetable salad (sun-dried tomatoes, olives, rocket, burrata, pickled onions, melon)

Dessert : 9,60 € **Dessert**

- Fromages de la Région
Local cheese plate
- Crêmet d'Anjou aux fruits de saison
Crêmet d'Anjou with seasonal fruit
- Île flottante aux fruits rouges
Floating Island with Red Berries
- Nage de fruits et sirop à la citronnelle
Fruit compote with syrup and elderflower

Menu enfant : 15 € **Kids menu**

- Sirop à l'eau ou diabololo
Water or lemonade with syrup
- Le chef, toujours soucieux de développer le goût des enfants, leur propose de prendre un plat du menu en petite portion.
The chef, attentive to children's tastes, invites them to enjoy a main course from the menu in a smaller portion.
- Boule de glace au choix
Scoop of ice cream of your choice