

TERRINE DE CAMPAGNE

*Terrine de campagne de Daniel Gérard à Légé (44), pickles de légumes
allergènes : gluten, oeuf, traces possibles de lait et de moutarde*

CARPACCIO DE TOMATES

*Carpaccio de tomates noires de Crimée de Haute Goulaine, vierge de légumes au combawa,
oignons frits
allergènes : traces possibles de moutarde si vinaigrette*

SALADE DE PASTRAMI

*Salade de pastrami de bœuf, billes de chèvre frais
allergènes : lait, sulfites, gluten*

NOS PLATS

18€

LA PIÈCE DU BOUCHER

*Rôti de veau français, mousseline de choux-fleurs, crème de chorizo
allergènes : gluten, lait*

LA VIANDE DU JOUR

*Gros nem de porc bio de la Grigonnais, julienne de courgettes citron-soja-coriandre à l'huile du rouillon
allergènes : lait, sulfites, soja, gluten, arachide*

LA PÊCHE DU JOUR

*Filet de saumon, compotée de choux rouge, sauce aux herbes
allergènes : poisson, sulfite, gluten*

ASSIETTE VÉGÉTALE

*Grande assiette de légumes crus et cuits du moment, vinaigrette de gingembre-citronnelle
allergènes : traces moutarde, sulfites, œuf*

NOTRE SUGGESTION DU JOUR

Pavé de Rumsteck poêlé aux poivres, frites maison 24€

NOS DESSERTS

8€

L'ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

*Servie avec une salade à la vinaigrette à l'huile de la ferme de Rouillon
allergènes: produits laitiers, traces de moutarde*

LA PÊCHE MELBA

*Pêche de vigne "façon Melba", glace vanille, purée de fruits rouges, amandes
grillées, chantilly
allergènes : produits laitiers, fruits à coque*

LE FROMAGE BLANC

*Fromage blanc de la ferme de chez Beillevaire, coulis au choix
allergènes : produits laitiers*

LE NOUGAT GLACÉ

*Nougat glacé au graines de tournesol caramélisées, coulis de fruits rouges
allergènes : traces de lait, fruits à coque*

LA TARTE FEUILLETÉE

*Tarte feuilletée aux pommes bio du Cellier, boule de glace amandes amères
allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque*