

## Menu Groupe

Faites votre choix dans l'ensemble de notre carte  
(apéritif, amuse-bouche, vins et café compris)

### Menu plaisiologis

Mise en Bouche/ Entrée/ 1 Plat/ Dessert **46.00 €**

### Menu Gourmandise

Mise en Bouche/ Entrée/ 2 Plats/ Trou Normand/ Dessert **56.00 €**

---

#### MENU ENFANT

*Assiette de charcuterie*

*Ou*

*Truite fumé*

---

*Steak haché légumes du moment*

*Ou*

*Filet de poisson légumes*

---

*Glace*

*Ou*

*Dessert du moment*

Entrée / Plat / Dessert

**11.00 €**

.....

\* « Supplément Menu »



**Viande Bovine Française** Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,

Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.

---

## Menu groupe

### Les Entrées

Quenelle de poissons blanc et céleri, béchamel au safran	12.50 €
Crumble de pain d'épices, confit de blettes et oignons rouge, dés de foie gras	13.50 €
Poire pochée, farcie au curé Nantais en robe de poitrine	13.50 €

### Les Poissons

Filet de mostelle et sa compote d'andouille de Guémené, sauce mangue, Tourte de pomme de terre	14.50 €
Pavé de saumon, sauce oseille et coriandre, embeurré d'endives et fenouil	15.50 €



**Viande Bovine Française** Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,

Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.

## LA CARTE

### Les Viandes

Paupiette de veau, sauce champêtre et chorizo  
Ecrasé de panais et estragon 16.50 €

Blanquette d'agneau, mariné à l'ail et citron 14.50 €

### Desserts

Royal aux chocolats, crème anglaise 9.50 €

Pain perdu caramélisé, glace du moment 7.50 €

Tarte fine aux pommes et son sorbet 8.50 €

Panna cotta aux fruits exotiques, croquant aux amandes 8.50 €



**Viande Bovine Française** Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,  
Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.