NOTRE MENU GASTRONOMIQUE A 60 €

**Mise en bouche**

**FOIE GRAS FRAIS DE CANARD MAISON**

Confiture d’oignons

\*\*\*\*\*\*

**LE DEMI-PIGEONNEAU DE CHEZ MONSIEUR FOUCHARD**

Rosace de pommes de terre

Et légumes de saison

\*\*\*\*\*\*

**L’ARDOISE DU FROMAGER**

\*\*\*\*\*\*

**LA FINE TARTE AUX POMMES**

Glace caramel au beurre salé

**NOUS VOUS SUGGERONS DE COMMANDER LE DESSERT AU DEBUT DU REPAS**

**Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France**

**Nos producteurs locaux et en direct du producteur selon saison…**

**Huet Justine « Les œufs fermiers bio» Grande Valette à Coudray (53)**

**Maison DAUDET « volailles… » à Fromentières (53)**

**Fromage de brebis en bio « ferme du bois » à Chemazé (53)**

 **Painchaud Alexis chèvre fermier La Rouérie à Saint Berthevin La Tannière (53)**

**Fromagerie bio du maine « fromage de vache en bio » à Entrammes (53)**

**Les Saint-Jacques de la Baie de ST-Brieuc à SA Louis et Georges-Marée à St Quay-Portrieux (22)**

**Le Pigeonneau de chez « Mr FOUCHARD » à Chammpigné (49)**

**Le beurre de la maison BORDIER à Noyal sur Vilaine (35)**

**Notre pain est de fabrication maison fait avec de la farine de la minoterie Blin à Azé (53)**

**Nos glaces et sorbets sont réalisés par nos soins.**

MENU GOURMAND A 33 € OU 40 € avec fromages

**Ou ses formules : FORMULE 1 ENTREE / 1 PLAT 25 €**

 **FORMULE 1 PLAT / 1 DESSERT 25 €**

**LE MAQUEREAU**

Topinambours et oignons nouveaux

Ou

**NEM A NOTRE FAÇON**

Canard «de la ferme de la Touche» et parfum d’oranges

**\*\*\*\*\***

**SAINT-JACQUES POELEES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC**

Betteraves et amandes

Ou

**L’EMINCE DE BOEUF**

Purée et chips de céleri

**\*\*\*\*\***

 **CRAQUANT CHOCOLAT**

Coulis au yuzu et fruits rouges

Ou

**BANANES TIEDES**

Rhum, raisins et glace vanille

POUR DES RAISONS INDEPENDANTES DE NOTRE VOLONTE, CERTAINS PLATS PEUVENT ETRE SUPPRIMES.

NOUS PREFERONS EN MANQUER MOMENTANEMENT, PLUTOT QUE DE SERVIR UNE QUALITE INFERIEURE.

NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EN EXCUSER.

**NOS PRIX SONT NETS**

**Nous consulter …**

**Le chef peut préparer un menu « Enfant sage à 13 €00 avec1 plat et 1 dessert »**

**Âge limite 8 ans.**

 **Il peut vous être adapté sur demande un plat ou un menu végétarien.**

 

**Selon le décret n° 2015.447**

**\*TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGENES.**

**Nous restons à votre disposition pour établir un menu avec vous en fonction de votre allergie.**