



Coupe de crémant de Loire (12cl),
de la Maison Langlois, et amuse-bouche

Vins sélectionnés

(Une bouteille 75 cl pour 2
personnes)

Malpère, domaine de la Sapinière 2016,
Vin rosé

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2016 AR
IGP Côtes de Gascogne, vin blanc

Château Malbat 2015
Bordeaux rouge AOC

Eaux minérales



Les plats « faits maison » sont élaborés sur
place à partir de produits bruts.

Prix nets

MENU I FRANCOISE 44.50 € TTC

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Café+ +1 Bouteille de vin pour 2
75cl+ ½ eau minérale 50cl

AU CHOIX

Truite de Méreville façon gravlax, coulis de
cresson d'Ile de France

Millefeuille d'aubergine rôties et ricotta
servie tièdes, crème d'olives noires,
vinaigrette aux fruits secs

Gaspacho de tomates « cœur de bœuf »
pleine terre de la ferme Ricaud en
Provence, râpé d'oignons fanes et
concombre

Entrée du jour

AU CHOIX

Gratin d'aubergine et tomate à la parmesane

Filet de dorade rôti, concassée de tomates,
courgette ronde de Provence farcie au fenouil et
ricotta

Poisson du jour

Dodeline de poulet jaune fermier du Maine et
Loire cuite à la vapeur, tomate séchée, petits
pois à la française

Viande du jour

AU CHOIX

Tarte du jour aux fruits de saison

Cheese cake au chocolat blanc, fraises,
coulis de fraises

Mousse au chocolat guanaja,
tuile aux noisettes

Dessert du jour

