

Carte des mets

Pour commencer, laissez vous tenter par ...

	Portion Carte	Petites faims
<i>Foie gras mi-cuit mariné au Layon, compotée de pommes et amandes</i>	20 €	12 €
<i>Langoustines croustillantes au Tandori, chutney de mangues et citronnelle</i>	18 €	11 €
<i>Foie gras de canard poêlé, noix de coco râpée, ananas confit</i>	22 €	14 €
<i>Croustillants de chèvre frais et fruits secs, sauce aigre-douce, légumes croquants</i>	10 €	
<i>Escargots de Bourgogne à la crème de persil et mousse d'ail, mousseline de rutabagas</i>	14 €	

Poursuivez avec ...

	Portion Carte	Petites faims
<i>Filets de rouget poêlés, makis de riz parfumés au citron</i>	18 €	11 €
<i>Sandre sur peau, crème de potiron et compotée de betteraves</i>	22 €	12 €
<i>Tarte façon "Tatin" au cœur d'artichaut, velouté de châtaignes</i>	14 €	
<i>Filet mignon de sanglier poêlé aux champignons et cerfeuil tubéreux</i>	22 €	
<i>Filet de bœuf (V.B.F.) au vin rouge du Saumurois, crumble d'échalotes confites et crème brûlée à la carotte</i>	26 €	14 €

Une tentation fromagère ...

<i>Les fromages de nos provinces</i>	12 €
<i>Salade de saison</i>	6 €

Et pour finir sur une note sucrée ...

	Portion Carte	Petites faims
<i>Dacquoise coco, crémeux fruits de la passion et ananas rôti</i>	12 €	
<i>Soufflé chaud à l'eau de vie de cacao "Combiér"</i>	10 €	
<i>Fruits rafraîchis aux agrumes, granité citron vert et vanille</i>	10 €	6 €
<i>Surprise veloutée au chocolat et cerises au kirsch</i>	13 €	7 €
<i>Verrine au café blanc, crumble et caramel tiède au Whiskey</i>	11 €	

*Pour votre santé, nous pouvons nous adapter à votre régime.
N'hésitez pas à en parler au Maître d'Hôtel*

Tarifs nets taxes et service 15% compris