



*Chers Clients, bienvenue à notre table !
Nous vous proposons une cuisine simple de saison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, achetés
frais, si possible bio et provenant de producteurs locaux ou de sociétés
ayant une démarche responsable pour l'environnement.*

Nos Formules

Formule 2 plats	23 €
Formule 3 plats	29 €
Formule enfant gourmet (3 plats)	18 €

Entrées 7 €

Potage du Jour

Entrée du jour

Mousse de chèvre frais local, éventail de tomates bio de la région

Traditionnel oeufs bio Mimosa, bouquet de salade

Poêlon d'escargots du Loir (x6)

Plats principaux 16 €

Plat du jour

Poisson du jour, sauce du jour

Filet de bœuf poêlé 180 gr (suppl. 5 €), sauce au poivre vert

Suggestion végétarienne du jour

*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de pommes de terre et légumes du jour, nos
fonds de sauces sont faits maison*

Desserts 8 €

Choix de 4 fromages affinés par Rodolphe Le Meunier (MOF 2008)

Dessert du jour

Profiterole glace vanille maison

Sablé Breton, crème diplomate à la pistache et fraises de la région

Yaourt maison ou fromage blanc local, confiture et biscuit maison

Coupe de 3 glaces bio au choix, meringue et crème locale fouettée