



Menu boccoux

LES ENTRÉES 9€

Rillettes de canard 60g (5€)
Terrine de lapin Côteau du Layon 120g pour 2 pers
Velouté de Butternut au chorizo
Soupe de légumes
Salade de pâtes et légumes confits
Salade de quinoa, légumes confits et thon

LES PLATS 14€

les portions sont entre 350g et 370g

Polenta crémeuse et ratatouille
Risotto et ses petits légumes
Blanquette de veau
Boeuf bourguignon
Sauté de volaille à la crème de Côteau du Layon
Petit salé aux lentilles
Coquillettes à la Bolognaise

LES DESSERTS 8€

Fondant au chocolat
Panna Cotta coco citron vert
Oeufs au lait
Glace artisanale (2 boules)
Assiette de fromages

PRIX NET, SERVICE COMPRIS - LES BOCAUX SONT RECYCLÉS !



Menu bOCAUX

STARTERS 9€

- Duck Rilette 60g (5€)
- Rabbit Terrine with local sweet wine (for 2 pers)
- Butternut and chorizo soup
- Vegetable soup
- Pasta and vegetables salad
- Quinoa, tuna and vegetables salad

MAIN COURSE 14€

Portions are in between 350g and 370g

- Creamy polenta with ratatouille vegetables
- Vegetarian risotto
- Veal Blanquette (veal stew in a creamy sauce)
- Boeuf bourguignon (beef stew in a red wine sauce)
- Chicken in a sweet wine creamy sauce
- Pork with lentils
- Pasta à la Bolognaise

LES DESSERTS 8€

- Fondant au chocolat
- Panna Cotta coconut and lime
- Egg cream
- Local ice cream (2 scoops)
- Cheese plate

PRIX NET, SERVICE COMPRIS - JARS ARE RECYCLED !