

Formule Brasserie à 14€

(Entrée, plat, dessert / 15€ avec le café)

Entrée-plat ou Plat-dessert à 12.50€

Plat 9.50€

Les Entrées

Buffet d'entrées

Tarte tatin au chèvre frais (supp. 2€)

→ Oignons et figues

Trio de Galipettes Saumuroises (supp. 3€)

→ (Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)

Escargots de Bourgogne façon paysanne

→ Bacon et croutons (supp. 4€)

Les Plats

Bavette d'Aloyau

Plat du jour n°1

Plat du jour n°2

Perche rôtie au citron (supp. 5€)

→ Quinoa d'Anjou et fondant de légumes

Sauté de Chapon aux cèpes (supp. 5€)

→ Tagliatelles fraîches

Entrecôte 300 gr « VBF » (supp. 9€)

→ beurre maître d'hôtel, frites salade

Les Desserts

Ile flottante / Mousse au chocolat

Fromage blanc / Salade de fruits

Coupe de glaces et sorbets 2 boules

Dessert du jour