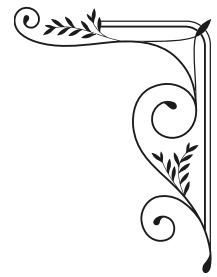


Restaurant



- FORMULES -



2 ENTRÉES+DESSERT	25 €
ENTRÉE+PLAT+DESSERT	32 €
ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT	27 €

- ENTREES -

VELOUTÉ DU MOMENT ,    gomasio, huile pimentée, tuile de pain, herbes fraîches	10 €
ŒUF PARFAIT ,    espuma de champignons et crumble de sarrazin	11 €
AUMONÈRE DE FROMAGE DE MAILLEZAIS ,    lardons, oignons, mesclun et pickles	11 €
TÊTE DE VEAU ROULÉE , sauce gribiche	10 €
SALADE DE GÉSISERS ,  lardons, oignons, pommes de terre, œuf, pickles (+2€ en formule). En plat:	12 € 17 €



- MENU ENFANT -

SIROP À L'EAU POULET OU POISSON COQUILLETES  MOELLEUX AU CHOCOLAT OU FROMAGE BLANC 	10 € - MOINS DE 12 ANS
--	------------------------

- PLATS -

JOUES DE PORC CONFITES AUX EPICES  badiane, cannelle, cardamome, coriandre, ail, gingembre	20 €
POULET EN 2 FAÇONS  rôti et mousse, champignons	20 €
PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT  sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel (+2€ en formule)	VOIR ARDOISE
POISSON FAÇON RETOUR DES INDES  poisson du moment, curry massaman	22 €
PÂTES DU CHEF    pâtes "Graines d'Autize", légumes	20 €
BURGER DU MOMENT  steak 180g, fromage de Maillezais, confit d'oignons, frites	18 €

- DESSERTS -

ASSIETTE DE FROMAGES  La crèmerie de Maillezais	9 €
CŒUR COULANT CHOCOLAT  caramel et glace vanille	9 €
STICK SPÉCULOS  crème spéculos et ganache chocolat	9 €
CRUMBLE  fruits de saison	8 €
TARTE CITRON REVISITÉE  CAFÉ/THÉ/TISANE- GOURMAND 	9 € 9 €
COUPE DE GLACE OU SORBET hors formule, demander la carte	

 végétarien  fait maison  local