

A partager pour l'apéritif :

Petits encornets frits au piment d'Espelette € 13.50 (grand) € 9.50 (petit)

Chips d'artichauts, courgettes et betteraves, sel au romarin € 8.50 (grand) € 5.50 (petit)

Poisson du marché

Poisson du jour selon les cours

Anguille de Loire

Anguille fumée (entrée) €10.50
œuf mollet, raifort crème fraîche

Anguille de Loire cuite au foin, €29.50
pomme de terre bio, persillade,
sarrasin grillé

Viandes

Viande du jour

Entrecôte grillée, frites maison, €29.50
beurre marchand de vin

Andouillette maison Ferchaud, €18.50
frites maison et salade

Pied de cochon maison Girardeau, €19.50
salade de lentilles

Végétarien

Entrée végétarienne du jour

Fallafels au quinoa d'Anjou, € 16.50
pleurotes aux épices

Entrées

2 ou 3 entrées du jour renouvelées
quotidiennement

Terrine maison €7.50

Desserts

Assiette de fromage fermiers, €8.50
salade verte

2 ou 3 desserts du jour renouvelés
quotidiennement

Crêmet du Thoureil, €8.50
coulis de fruits de saison

Nos fournisseurs locaux :

Légumes et baies de la vallée : Charlotte et Etienne Chauveau
Légumes bio : Le pas-sage obligé, Longué
Anguille de Loire : Jérôme Monfray, Montjean sur Loire
Chèvre et veau bio : L'Aube verte, Grézillé
Porc et agneau bio : Hugues Béclair, Valanjou
Pomme et poires bio : Les vergers de St Jean, St Rémy la Varenne
Pomme de terre bio : Les Jardins de Trezan, Trèves
Farine bio : Le Moulin de Sarré, Gennes