

Menu du jour

(midi uniquement, du lundi au vendredi)

€ 19.50 : Entrée et plat ou
plat et dessert

€ 23.50 : Entrée, plat et
dessert

Voir ardoise
(sauf jours fériés)



LA ROUTE DU SEL

Menu du Thoureil

€ 34.50

Hors d'œuvre au choix

Cuisse de lapin confite

ou

Chou farci

ou

Poisson du jour

Fromages fermiers

Dessert au choix

A partager pour l'apéritif : (To share with your apéritif)

Petits encornets frits au piment d'Espelette
(Deep fried crispy squid, Espelette chili)

€ 10.50 (grand) € 5.50 (petit)

Chips de topinambours, betteraves et courges, sel au romarin
(Jerusalem artichokes and butternut, beetroot crisp, rosemary salt)

€ 7.50 (grand) € 4.00 (petit)

Hors d'oeuvres

Anguille de Loire fumée, betteraves, œuf dur, câpres
raifort, beurre noisette
(Smoked Loire eel, beetroot, horseradish, egg, capers, hazelnut butter)

€ 10.50

Cerveau d'agneau à la grenobloise
(Lamb's brain, in butter, parsley, capers and lemon)

€ 8.50

Terrine de canard, gougère géante
(Duck terrine, giant gougère)

€ 8.50

Bouillon Tom Yum, Saint-Jacques et langoustines
(Tom Yum spicy broth with vegetables, scallops and langoustines tails)

€ 10.50

Viandes grillées et rôties

Cuisse de lapin confite, gratin dauphinois,
poitrine de cochon bio séchée maison, sauge €18.50
(Confit rabbit leg wrapped in homecured organic pork belly, potato gratin and sage)

Chou farci, jus aux aïelles,
veau, porc, cèpes et foie gras € 19.50
(Stuffed savoy cabbage leaf, veal, pork, foie gras and ceps)

Pied de cochon de la Maison Girardeau € 18.50
Purée de pomme de terre, chou rouge braisé
(Boned pig's trotter from Girardeau, mash potatoes, braised red cabbage)

Entrecôte Rouge des Prés grillée (env. 350g.) € 27.50
Sauce au poivre vert de Kampote, frites maison
(French matured rib-eye steak, green Kampote pepper sauce, home fries)

Poissons

Saint-Jacques poêlées, poireaux bio vapeur,
Beurre blanc Jeanne de Laval € 22.50
(Pan fried Normandy scallops, steamed organic leeks, Jeanne de Laval beurre blanc)

Filet de Sandre, sauce à l'oseille, blettes au riz € 21.50
Zander Filet, sorrel sauce, Swiss chard and rice

Pâtes fraîches maison

Gnocchi de pomme de terre à la truffe noire,
jambon blanc et mimolette vieille € 25.50
(Fresh potato gnocchi, white ham, black truffle, aged mimolette)

A côté (V)

Frites maison, (Home fries) € 3.50

Cœur de laitue (Lettuce heart) € 3.50

Fromages et Desserts

(Cheeses and desserts)

Assiette de fromages fermiers et salade verte € 8.00
Farmhouse cheese plate, green salad

Crémets du Thoureil € 8.00
Fromage blanc, crème fouettée, meringue,
compote de fruits de saison
(Soft, white cow's milk cheese, whipped cream, meringue, compote)

Glaces (vanille, noix de coco, chocolat, pistache)
(Ice cream: vanilla, coconut, chocolate, pistachio)

Russe à la pistache, € 8.50
compote de griottes
(Layered pistachio buttercream and almond biscuit cake, Morello cherries compote)

Coupe Colonel angevin € 8.00
Sorbet citron, zeste d'orange, Cointreau
(Lemon sorbet, orange zest, Cointreau liqueur)

Gâteau de Marie, crème anglaise à la vanille € 8.00
(Soft dark chocolate and sesame cake, vanilla custard)

Sorbets (cassis, citron, poire, framboise)
(Sorbet: blackcurrant, lemon, pear, raspberry)

1 boule € 2.50 ; 2 boules € 4.50 ; 3 boules € 6.00

Viandes françaises, légumes bio de Longué, Le Pas-sage obligé
Épices, les Saveurs du Cachemire
Merci d'informer votre serveur en cas d'allergie
Prix net TVA à 20% & 10%, service compris
(V) : plats végétariens sur demande