## \* Formule Express du Midi 19 € \*

1 Plat du moment au choix parmi deux propositions (voir ardoise) ET 1 Café Gourmand (5 pièces sucrés)

## \* Menu Végétarien 38€ \*

Entrée -Plat - Salade et fromages et Dessert

Œuf brouillés aux truffes fraiches d'été (20 gr)

Dessert au choix dans la carte

# \* Menu Dégustation 68 € \*

Terre et Mer ou Mer

Ce menu composé de petits plats, en huit services varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef. (servi pour l'ensemble de la table, avant 21 h)

\* \* \*

Menu servi avec l'accord mets, vins fins et champagne en apéritif ou en fin de repas, 98  $\epsilon$ 

#### \* Menu Petit Gourmet 14.50 € \*

(Menu servi uniquement aux Enfants de moins de 10 Ans)

Saumon gravlax, verdurette et toasts
OU Salade de tomates, queues de crevettes roses

Filet de bœuf Français, jus de viande beurré OU Filet de poisson, au beurre Angevin Ratatouille fraiche ou frites

Fruits au sucre OU Tarte au fraises
OU Coupe de glaces et sorbet trois boules
( Chocolat, Vanille, Framboise )

Y compris, Un jus de fruit Ou Un Coca

### Nos glaces, fabrications maison ou artisanales

Chocolat noir, Citron vert, Foie gras de canard au Porto blanc, Framboise, Gingembre frais, Mangue, Pomme verte, Vanille de Madagascar

PRIX NETS TTC, service compris

AVRIL 2022