

Les Entrées

Foie gras de canard au poivre de Madagascar et baies roses	14€
Filet de hareng fumé, pommes à l'huile d'olive citronnée servies tièdes	7€
Champignons fermiers, tartines persillées	9€
Demi-pied de cochon tiède, maison Girardeau, tartine persillée	9€

Les Plats

Dos de saumon à l'unilatérale & risotto de petit épeautre au piment d'Espelette	19€
Suprême de pintade, légumes de saison rôtis, sauce au Côteaux de Saumur	20€
Bavette Black Angus, pommes scandinaves, sauce poivre	21€
Filet mignon Duroc de Batallé, tagliatelles, crème de truffe noire	22€

Les Desserts

Plateau de fromages du Bistrot	11€
Crêmet d'Anjou à notre goût	6€
Mousse au chocolat, cœur caramel au beurre salé	7€
Baba bouchon au rhum du moment	9€

Menu enfant 11€

Jusqu'à 11 ans

Demi-portion d'une entrée au choix

Tagliatelles nature ou Filet mignon

2 boules de glace, parfum au choix

Sirop Giffard 33 cl, parfum au choix