

## **Menu Affaire 24 €**

---

**Servi uniquement le midi du lundi au vendredi – hors jours fériés**

**Offered Monday to Friday – excluding holidays**

**(Entrée, Plat, Dessert) (Starter, Main Course, Dessert)**

**Changement du Menu selon nos arrivages**

**Our Menu changes depending on what is in season or available**

*Terrine de Légumes Confits*

*Terrine of candied vegetables*

*Salade de Saumon mariné et Bouquet de Mesclun*

*Marinated Salmon Salad and Mesclun Bouquet*

---

*Pavé de Lieu Noir, Beurre Blanc*

*Black Place paving stone in a Beurre Blanc sauce*

*Suprême de Pintade Rôtie*

*Roasted Guinea fowl Supreme*

---

*Délice Caramel et Crème Anglaise*

*Caramel Delight and Custard*

*Tarte Fine aux Pommes des Vergers de la manse*

*Apple Pie with « La Manse » orchard apples*

**Nos viandes sont d'origine française & U.E**

**All meat is from France or the European Union**

**Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande**

**Please let us know if you have any allergies.**

## Menu 38 €

(Entrée, Plat, Dessert) (Starter, Main Course, Dessert)

Changement du Menu selon nos arrivages  
Our Menu changes depending on what is in season or available

*Crème de Potimarron et sa raviole de St Jacques*  
*Cream of Pumpkin Soup with Scallop raviolis*

*Terrine de Foie gras de Canard, confiture d'oignons rouges*  
*Duck Foie Gras Terrine, red onion jam*

*Tartare d'Artichauts et Crevettes au Piment d'Espelette*  
*Artichoke and shrimp tartar with Espelette pepper*

---

*Souris d'Agneau rôtie et écrasé de pomme de terre à l'échalotte*  
*Roasted Lamb Mouse and crushed potato with shallot*

*Filet de Daurade beurre blanc et Julienne de légumes*  
*Sea Bream filet accompanied by a cradle of vegetables*

*Filet de Bœuf sauce Madère, clafoutis au Potiron*  
*Beef filet Madeira Sauce, Clafoutis with Pumpkin*

---

*Délice aux marrons, crème anglaise à la Fève de Tonka*  
*Chesnut Delight topped with Tonka Bean custard cream*

*Tarte Tatin aux Pommes des Vergers de la Manse*  
*Apple Pie with apples from the local orchards*

*Brochette Ananas et son sorbet Ananas*  
*Pineapple Skewer with Pineapple Sorbet*

Tous nos prix sont TTC, service compris  
Nos viandes sont d'origine française & U.E  
Our meat is from France or E.U.

**Menu 65€ TTC par personne (boissons comprises)**

*Entrée, plat de poisson OU plat de viande, fromage et dessert*

**Menu 80€ TTC par personne (boissons comprises)**

*Entrée, plat de poisson, plat de viande, fromage et dessert*

---

*Crème de Potimarron et sa raviole de Homard, huile de Truffe*

*Cream of Pumpkin Soup with Lobster raviolis, topped with truffle oil*

- 1 verre de Vin Blanc « Cuvée Mademoiselle » Vendanges tardives \*

---

*Mille-Feuille de St Jacques au Blanc de poireaux, beurre Nantais*

*Mille-Feuille of scallops and leeks, Nantais Butter*

- 1 verre de Saumur Blanc Imago Cuvée 2015 – 100% Chenin \*

---

*Côte de Veau Rôtie, ail confit et romarin, jus corsé et légumes du moment*

*Roasted Rib of Veal with garlic and rosemary served with vegetables*

- 1 verre de Saumur Champigny Rouge 2015 – Vieilles Vignes – Domaine Filiatreau \*

---

*Croustillant de chèvre et bouquet de Mesclun, vinaigrette au vinaigre de pomme*

*Crust of goat cheese on a bed of young salad greens with apple cider vinaigrette*

---

*Gratin de Framboise au Sauterne et son sorbet Framboise*

*Raspberry-Sauterne gratin, raspberry sorbet*

- 1 coupe de Crémant de Loire Maison Baumard – Médaille d'Or 2016 Concours National des Crémants \*

---

*Café et ses mignardises*

Tous nos prix sont TTC, service compris

Nos viandes sont d'origine française & U.E

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande

\* Les vins sont susceptibles de changer en fonction de notre cave

## **Menu Enfant 12 € child Menu**

---

*(Entrée, Plat, Dessert) (Starter, Main Course, Dessert)*

*Salade de Saison*

*Season Salad*

*Assiette de Charcuterie*

*Deli Plate*

---

*Escalope de Volaille et son Gratin Dauphinois*

*Cutlet Chicken and Gratin Dauphinois*

*Pavé de Merlu, Pommes Fondantes*

*Hake's Fillet, fondant potatoes*

---

*Coupe de 3 Boules de Glace (Chocolat, Vanille, fraise)*

*3 scoops of Ice Cup (Chocolate, Vanilla, Strawberry)*

*Parfait Chocolat, Crème Anglaise et son craquant breton*

*Chocolate and custard parfait, Cute Breton*

**Tous nos prix sont TTC, service compris**

**Nos viandes sont d'origine française & U.E**

**Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande**