

---

# CARTE



## Les entrées

- ♦ Velouté de potiron, crème fumée .....5.50€
- ♦ Terrine du chef du moment .....6.00€
- ♦ Crumble de légumes, œuf miroir .....6.00€
- ♦ Cassolette de fruits de mer au Noilly Prat .....7.50€
- ♦ Blinis gaufré au saumon fumé, crème acidulée .....8.00€
- ♦ Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons .....9.00€

## Les plats

**La SUGGESTION DU CHEF 8.50€**

- ♦ Galette de blé noir complète, salade verte .....9.50€
- ♦ Ballotine de plie aux écrevisses, brunoise de légumes .....9.50€
- ♦ Marmite Sarthoise .....10.50€
- ♦ Côtelette d'agneau, flan de légumes, crème d'ail .....14.50€
- ♦ Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes pont-neuf .....16.80€
- ♦ Galette de blé noir au st jacques, fondue de poireaux .....17.60€

## Les Desserts

- ♦ Crème brûlée passion .....5.00€
- ♦ Café, thé ou déca gourmand .....6.00€
- ♦ Plateau de fromage .....6.00€
- ♦ Mousse au chocolat .....6.00€
- ♦ Crêpe Suzette .....6.50€
- ♦ Gaufre gourmande, glace vanille, coulis au choix (caramel, chocolat, fruits rouges) .....6.50€
- ♦ Ananas rôti, glace rhum-raisin .....6.50€

**+ carte des glaces**

---