



FORMULE LUNCH

Uniquement le midi, du mardi au vendredi, sauf jours fériés.

PLAT DU JOUR ou POISSON + DESSERT 14,90€

MENU PLANTAGENÊT

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 24,90€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 28,90€

MENU ENFANT 9,50€

Pour les enfants de moins de 12 ans.

STEACK HACHÉ ou POISSON ou CROQUE-MONSIEUR JAMBON/COMTÉ

Frites ou LÉGUMES

COUPE DE GLACE / YAOURT FAÇON STRACCIATELLA

ALLERGÈNES :

Conformément au règlement 1 169/2011, nous vous informons que les entrées, plats et desserts de notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous présentez un risque d'allergie, Merci de nous demander, notre tableau de présences des allergènes.



ENTRÉES

OEUF DE LOUÉ

Mollet frit, cappucino de panais à la fève de tonka, jus de champignons

VEAU

En gravlax, aux graines de moutarde, crème de haricots blancs, huile d'olive tonic et citrons confits

SAINT JACQUES + 2€

Chips et purée de topinambours, lait moussoux à la cacahuete

POTIMARRON «ANTI-GASPI»

Velouté, granola de graines et chips de pelures

PIED DE COCHON

Panure au panko, épinards, confit d'oignons et sauce gribiche

PLATS

BOEUF DE SARTHE

Cuit sur la plancha, écrasé de patates douces, crumble de manioc et chimichuri

POISSON DU MOMENT

En croûte de parmesan, carbonara de celeri et jus de légumes acidulés

HOT-DOG

Pulled-pork aux épices barbecue, coleslaw, oignons frits, sauce barbecue et frites maison

RISOTTO

Végétarien, de riz et butternut, pleurottes et noisettes grillées

CANETTE

A l'orange, polenta crémeuse, carottes confites et pesto de choux kale

DESSERTS & GLACES

SELECTION DE FROMAGES

Accompagnée de confiture de la ferme de la Métairie

PAVLOVA

Meringue à la badiane, clémentine curd, citrons confits et mousse pain d'épice

COEUR COULANT

Façon forêt-noire

POIRES

Pochées à la vanille, pain de gène aux myrtilles, florentin et sorbet cassis

CHEESE-CAKE BASQUE

Fruits de la passion et crème de marron

DAME BLANCHE AUX KINDER BUENO

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

COUPE COLONEL

Sorbet citron, vodka

COUPE PEPPERMINT

Glace menthe-chocolat, peppermint