



MENU

ENTRÉES



Œuf parfait, salade de poireaux et lard fumé	9.90 €
Tarte feuilletée à la tomate, crème ciboulette et basilic	9.90 €
Cheesecake à la truite fumée, salade roquette et radis	10.90 €
Velouté de saison et ses croutons (servi chaud ou froid)	8.90 €

PLATS

Coquelet rôti et son jus,	20.90 €
pommes de terre grenailles en persillade	
Salade César (anchois et volaille de Loué)	18.90 €
Paleron de boeuf braisé, sauce bordelaise,	22.90 €
crozets au sarrasin façon risotto	
Poisson du jour et sa déclinaison de	22.90 €
légumes de saison	
Poêlée de champignons, crozets sarrazin	18.90 €
façon risotto	

DESSERTS

Prune rotie au thym, sablé croustillant	9.90 €
crème mascarpone à la vanille	
Baba au cointreau et sa ganache au	9.90 €
chocolat blanc	
Entremets à la myrtille et	9.90 €
menthe fraîche	



MENU

STARTERS

- | | |
|---|--------|
| Soft-boiled eggs, leek salad with smoked
bacon | €9.90 |
| Tomato basil puff pie with chives cream | €9.90 |
| Smoked trout cheesecake with radish and
rocket salad | €10.90 |
| Season velouté with its croutons
(can be served hot or cold) | €8.90 |

MAIN COURSES

- | | |
|--|--------|
| Cockerel and its juice,
new potatoes with persillade | €20.90 |
| Cesar salad (Anchovy and Loué's poultry) | €18.90 |
| Braised beef chuck, Bordelaise sauce,
buckwheat crozets square pastas in a
risotto way | €22.90 |
| Fish of the day and its seasonnable
vegetables diveristy | €22.90 |
| Mushrooms stir fry, and its buckwheat
crozets square pastas in a risotto way | €18.90 |

DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| Roasted plum on thyme on its crispy
butter shortbread with vanilla
mascarpone cream | €9.90 |
| Cointreau baba and its white chocolat
ganache | €9.90 |
| Blueberries and fresh mint dessert | €9.90 |
- 