

### Entrées

- Salade " Tourangelle " .....**12.90 €**
- Entrée du jour.....**6.70 €**
- Foie gras de canard "maison"  
Mariné au Coteaux du Layon .....**14.50 €**
- 9 huitres, vinaigre d'échalotes .....**13.40 €**
- Salade de Gambas poêlée.....**14.50 €**

### Plats de résistance

- Tatin de Saint Jacques  
aux petits légumes .....**14.90 €**
- Tournedos et sa tranche de foie gras réduction de  
Porto.....**17.00 €**
- Suggestions du jour\* .....**11.30 €**
- Entrecôte beurre maître d'hôtel.....**14.90 €**
- Suprême de Saint Pierre sauce  
hollandaise.....**14.90 €**
- Eventail de Magret de canard aux cinq  
baies.....**15.50 €**

### Desserts

- Assiette de fromages.....**3.90 €**
- Moelleux au chocolat.....**5.70 €**
- Dessert du jour\* .....**4.70 €**
- Crème brûlée à la coco.....**5.20 €**
- Café gourmand.....**6.20 €**
- Thé gourmand.....**6.70 €**
- Coupe glacée du moment.....**5.20 €**

## Menu

**25.50 €**

Menu avec fromages et dessert + 3 €

**Salade « Tourangelle »**

Ou

**Entrée du jour**

Ou

**5 huitres creuses au vinaigre d'échalotes**

Ou

**Salade de Gambas poêlée**

**Tatin de Saint Jacques aux petits légumes**

Ou

**Tournedos et sa tranche de foie gras,  
Réduction de Porto**

Ou

**Suprême de Saint pierre sauce hollandaise**

Ou

**Eventail de magret de canard aux cinq baies**

**Dessert au choix à la carte**



Chers clients,  
Veuillez trouver ci-après les origines possibles de viandes bovines qui nous sont fournies

**Bœuf** > Allemagne • Danemark • Italie • France • Belgique • Irlande  
**Veau** > Allemagne • Hollande • Italie • France • Belgique

Voir l'ardoise