



LA BRASSERIE

Entrées

GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME CITRONNÉE	☺	15.50€
CARPACCIO DE TOMATES ET SA BURRATA	☺	14.50€
FOIE GRAS EN FAUSSE POIRE	☺ *	18.50€
Masqué de pistaches, jus de mûre acidulé		
VERITABLES OEUFS MIMOSA	☺	7.00€
SALADE FRAICHEUR DE PERLES AU POULET	☺	
Petite assiette		8.50€
Grande assiette		14.50€
MELON A L'ITALLIENNE		7.50€

Plats

LA SUGGESTION DU JOUR	☺	15.00€
TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE	☺	21.00€
LA PLANCHE DU LION, A PARTAGER OU PAS		15.00€
Terrine maison et charcuterie du bois bertrand		
LA VÉGÉTARIENNE DU JOUR	☺	15.50€
FAUX FILET (180G.)	☺	22.00€
Beurre Maître d'hôtel		
LE FILET DE BOEUF EN TARTARE (180 G.)	☺ *	31.00€
Préparé devant vous		
FILET DE BOEUF (180 G.), SAUCE AU POIVRE	☺ *	28.50€
POMME DE RIS DE VEAU	☺ *	28.00€
Cuite en deux cuissons, sauce morilles		
FILET DE SANDRE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE	☺ *	28.00€
Sauce beurre Nantais accompagné de son risotto		
SUPRÊME DE VOLAILLE	☺	21.50€
Sauce aux écrevisses façon George Sand		

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DU PAYS (CHÈVRE ET VACHE)		9.00€
TARTE SPÉCULOOS ET AGRUMES	☺	9.50€
Sirop de verveine		
CRÈME AU GET 27	☺	7.50€
COULANT CHOCOLAT, GLACE MENTHE BLANCHE	☺	10.50€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	☺	9.50€
SUGGESTION DE DESSERT	☺	7.00€

LES PLATS SIGNALÉS D'UNE ÉTOILE ROUGE DONNE LIEU À UN
SUPPLÉMENT DANS LE CADRE DES DEMI-PENSIONS, PENSIONS,
SOIRÉES ÉTAPES.