



LA BRASSERIE

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE	☺	8.50€
TARTARE DE SAUMON, CRÈME CITRONNÉE	☺	13.50€
HÛRE DE RAIE, SAUCE GRELETTE	☺	8.50€
FOIE GRAS EN FAUSSE POIRE Masqué de pistaches, jus de mûre acidulé	☺ *	18.50€
OEUFS PARFAITS Cuisinés façon couille d'âne	☺	13.50€

Plats

LA SUGGESTION DU JOUR	☺	15.00€
TÊTE DE VEAU RAVIGOTE Cuite en basse-température	☺	21.50€
LA PLANCHE DU LION, A PARTAGER OU PAS Terrine maison et charcuterie du bois bertrand		15.00€
LA VÉGÉTARIENNE DU JOUR	☺	15.50€
BAVETTE (180G.) Sauce à l'échalotes	☺	22.00€
LE FILET DE BOEUF EN TARTARE (180 G.) Préparé devant vous	☺ *	31.00€
FILET DE BOEUF (180 G.), SAUCE AU POIVRE	☺ *	28.50€
POMME DE RIS DE VEAU Cuite en deux cuissons, sauce morilles	☺ *	28.00€
FILET DE SANDRE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE Sauce beurre Nantais accompagné de son risotto	☺ *	28.00€

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DU PAYS (CHÈVRE ET VACHE)		9.00€
PALET CITRON	☺	9.50€
Meringue aromatisée à la pistache		
CAFÉ GOURMAND	☺	8.50€
COULANT CHOCOLAT, GLACE MENTHE BLANCHE	☺	10.50€
BOMBE GLACÉE CHARTREUSE VERTE Crème de pistache et fromage blanc lissé	☺	9.50€
SUGGESTION DE DESSERT		7.00€

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