



LA BRASSERIE

Entrées	TERRINE DE CAMPAGNE	8.50€
	TARTARE DE SAUMON, CRÈME CITRONNÉE	13.50€
	CRÈME DE CAROTTE, ÉMULSION LACTÉE	8.50€
	FOIE GRAS EN FAUSSE POIRE *	18.50€
	Masqué de pistaches, jus de mûre acidulé	
Plats	OEUFS PARFAITS	13.50€
	Cuisinés façon couille d'âne	
	LA SUGGESTION DU JOUR	15.00€
	TÊTE DE VEAU RAVIGOTE	21.50€
	Cuite en basse-température	
	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€
	Sauce Châteaumeillant	
	LE FILET DE BOEUF EN TARTARE (180 G.) *	31.00€
	Préparé devant vous	
	FILET DE BOEUF (180 G.), SAUCE AU POIVRE *	28.50€
Desserts	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	
	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	9.50€
	Crème de pistache et fromage blanc lissé	
	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.