



# Menu d'été

À commander la veille



27 euros / pers.  
Entrée, plat, dessert, café  
*Tout est fait maison*

## Entrée

- Œuf poché au saumon, crème à l'estragon
- Tartare de tomates à l'avocat

## Plat principal

- Fondue vigneronne\* et ses sauces maison, accompagnée de sa fondue de poireaux
- Fish and chips maison, sauce tartare maison

## Dessert

- Mousse aux 2 chocolats (noir et blanc)
- Mousse aux fruits du moment (sans sucre ajouté)

*\*Viande de bœuf très tendre (en général la poire) que vous cuisez à votre convenance dans du vin d'Anjou en marinade.*

---

Carte des vins (de la région) disponible

