



Menu d'hiver

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
- Mousse aux fruits du moment

**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