

## MENU DU SOIR

Entrée/ Plat ou Plat/Dessert : 23€

Entrée/Plat/Dessert : 28€

### ENTRÉES : 8€

- Velouté de légumes d'antan et tranche d'andouille de la Boucherie du Sarthois grillée
- Gravlax de saumon au café, blinis de sarrasin, crème aux noisettes
  - Pressé de pot au feu, aïoli aux oignons rôtis
- Salade «Fourré» : roquette, lard grillé, champignons, bleu et noix

### PLATS : 16€

- Pièce du boucher, pommes dauphines, duxelle de champignons et crème Serrano
- Travers de porc laqué cidre et miel, polenta grillée, légumes glacés
- Filet de poisson rôti, sauce vierge aux fruits de la passion, patate douce rôtie et fondue de poireaux
- Burger "Coup Fourré" (simple ou double +4€), frites maison, salade (steak 180 gr, sauce tartare, fondue d'échalotes et Curé Nantais)

### DESSERTS : 7€

- Assiette de fromages de la Crèmerie des Carmélites
  - Poire pochée, sablé aux petits Lu, crème tonka
- Marquise chocolat et fruits secs, ganache pistache
  - Tarte aux deux citrons meringuée
- Café Gourmand (+1€)

## Bon appétit !

Nos viandes sont d'origines Française et nos légumes proviennent de maraîchers BIO du 44 et du 85