

Les FORMULES

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **18,50€**

Entrée + Plat + Dessert **22,50€**



Les Entrées de la formule (seule 6 €)

- Tagliatelles de concombre, œuf mollet, crème d'ail et pickles de chou rouge
- Soupe froide de betterave fumée, crème fraîche et émincé de viande de grison
- Petits roulés de chèvre, saumon fumé et salade verte

Les Plats de la formule (seul 14€)

- **Magret de canard**, sauce vigneronne aux framboises
- **Tartare de bœuf** coupé au couteau, maïs, épices chili et brisure de tortillas
- **Poisson du moment**

Les Accompagnements : Frites maison OU Légumes du moment OU salade verte

- **Plat du jour** (seul 12,50€)
- **Salade au poulet** (sucrine, mesclun, poulet mariné, tomates cerises, grana padano, croûtons, poivrons marinés)
- **Salade Tourangelle** (mesclun, Iceberg, rillauds, chèvre, oignons rouges, champignons, tomates cerise, croustons)
- **Salade végétarienne** (mesclun, Iceberg, poivrons, maïs, légumes, œuf sur le plat, croustons)

Suggestions du chef Plats Hors Formule

- **Fricassée d'Anguille de Loire à l'Angevaine - 27€**
Rillauds, champignons, pommes de terre, sauce vin rouge
- **Pièce de Bœuf - Entrecôte sélectionnée 280g – 21€**
frites maison, sauce tartare OU Poivre en mayonnaise OU sauce fourme d'Ambert