



Tous nos plats sont « Fait maison »
Prix TTC
Pour des allergies ou intolérances,
Merci de le préciser lors de votre commande

« À la carte »

Les Entrées à la carte :

- Salade tiède de Caille confite et raisins : **10€**
- **Escargots**, gratinés à la béchamel (les 6) : **8€**
- **Demi Galet de Loire rôti** lardé et parfumé au thym (fromage crémeux au lait de vache de Cornillé-Les-Caves) : **11€**

Les Plats à la carte :

- **Filet mignon de Sanglier, confit d'airelles et sauce vin:** 19,50€
Accompagnement au choix : poêlée de légumes, riz ou frites maison
- **La Beuchelle Saumuroise – 22€**
Ris de veau et rognons, champignons, pommes de terre, sauce au Saumur Champigny et Cognac
- **Entrecôte de bœuf race Normande env. 280g : 22,90€**
Sauce au choix : tartare Ou Bleu Ou Poivre
Accompagnement au choix : Frites maison ou poêlée de légumes

Pour les desserts, demandez l'ardoise des desserts !