

Notre carte

Entrées / Starters

Rillettes Maison et ses toasts*	7.00€
<i>Homemade pork spread & toasts</i>	
Raviole de gambas et petits légumes & jus ton yum aux crustacés	8.00€
<i>French pasta stuffed with large prawns & small vegetables</i>	
Trio d'œufs toqués de Loué*	6.50€
<i>Three egg shell from Loué</i>	
Foie gras de canard IGP, au naturel & chutney figues et oignons	9.50€
<i>Duck foie gras served with figs & onions chutney</i>	
Velouté potiron-carotte au safran & crémeux au fromage de chèvre *	7.00€
<i>Pumpkin & carrot soup with saffron & goat cheese</i>	

Plats / Courses

Pressé d'agneau en croute d'herbes, légumes d'antan & son jus cuit 24h *	18.00€
<i>Lamb in a herb crust, old time vegetables & it's sauce cooked for 24h</i>	
Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre & céleri, pommelée de champignons et fond brun	19.00€
<i>Beef tenderloin, smashed potatoes & celery served with fried mushrooms in brown stock</i>	
Suggestion du chef *	16.00€
<i>The Chef suggestion</i>	
Poisson du marché	17.00€
<i>Fish from the market *</i>	
Saint-Jacques dans leur coquille, émulsions coques & légumes du moment	18.50€
<i>Scallops served in their shell, with an emulsion of cockles & vegetables of the day</i>	

Desserts / Desserts

Assiette de fromages et confiture bio de la Sarthe	7.50€
<i>Plate of regional organic cheeses and jam</i>	
Tartelette poire caramel et vanille *	7.00€
<i>Pear, caramel & vanilla small tart</i>	
Vacherin aux agrumes et fruits de la passion	8.00€
<i>Vacherin cheese with citrus & passion fruit</i>	
Dessert du jour *	6.50€
<i>Dessert of the day</i>	
Délice trois chocolats & noisettes *	7.50€
<i>Three chocolates & hazelnuts delight</i>	

Nous vous proposons un menu enfant « petit bolide » 2 plats pour 8,50€, demandez à notre serveur

Please ask our waiter for more information about our « Petit bolide » 2 courses menu at 8,50€

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

All our beef meat is french origin unless stated