

## LE MIDI: Tous les jours de Pâques à fin Septembre

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 13,20€

ENTREE + PLAT + DESSERT 15,20€

Le repas du midi, c'est des préparations maisons à partir de produits locaux et de saisons

### ENTREE

**Entrées du jour: Voir carte au comptoir**

*Selon l'humeur en cuisine: Tarte poivrons chèvre / Tarte aux champignons / Pâté de campagne / Farci poitevin / Gaspacho de tomates...*

PLAT 10€20

**Plat du jour: Voir carte au comptoir**

*Selon l'humeur en cuisine: Poulet aux légumes et épices thai, et riz thai / Boulettes de boeuf à la coriandre et riz / Filet mignon de porc sauce dijonnaise et tagliatelles...*

**Effiloché de canard et écrasé de pommes de terre**

**Salade de poulet à la sauce Caesar**

*Poulet, tomates, oignons rouges, courgettes marinées, dés de tomme "le St Simin", croutons grillés, mélange de salade*

**Salade estivale à la sauce citronnée**

*Tomates, concombres, carottes, pois chiches, courgettes marinées, dés de tomme "le St Simin", oignons rouge, graines de courges, mélange de salade*

**Tarte gourmande aux légumes de saison**

*Poulet, tomates, oignons rouges, fromage frais, salade verte*

### DESSERT DU JOUR

**Desserts du jour: Voir carte au comptoir**

*Selon l'humeur en cuisine: Gâteau au chocolat et crème de thé / Panacotta au lait d'amande / Mousse au fromage blanc / Gâteau renversé à l'abricot*

### Nos partenaires locaux

Origine des viandes :

Poulet fermier (Challans, 85),

Boeuf de la ferme Sous le moulin (Le Mazeau, 85)

Canard (Sud-Ouest)

Filet mignon (Bretagne, 29)

Origine des légumes :

Maraisier Y.PORCHET (Oulmes, 85)