

MENU MANCEL

E + P + D

35,00€

E + P OU P + D

28,00€

ENTRÉES

HUITRES D'ASNELLES AU NATUREL "MAISON VIVIER" - PAR 6 AOC COTEAUX DU VENDOMOIS - PIERRE À FEU - PATRICE COLIN - 7€	11,00€
FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE CERISE BIGARREAU, OIGNON ET VANILLE + 3€ AU MENU AOC ALSACE - GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM - DOMAINE FRITSCH - 8€	14,00€
ROUGET À L'UNILATÉRALE, TARTARE DE GROSEILLE ET MENTHE, ASPERGE VERTE GLACÉE, SIPHON HOLLANDAISE AOC TOURAINE VAL DE LOIRE - ANGLE DROIT - DOMAINE DELOBEL - 7€	10,00€

PLATS

PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT, PRESSÉ DE POMME DE TERRE À L'AÏL DES OURS, GRUYÈRE DE CARROUGES, SAUCE CHIMICHURRI IGP CÔTES DU TARN - CUVÉE LE FAUCON - DOMAINE DU MOULIN - BIO - 8€50	25,00€
LONGE DE THON SNACKÉE FAÇON TACO, MAÏS GRILLÉ, GUACAMOLE, CHIPS DE TORTILLA, PICKLES DU JARDIN, SAUCE POPCORN VDF - "BLOUGE" - DOMAINE LABALLE - (MI BLANC - MI ROUGE) - 7€	23,00€
RAVIOLES DE LANGOUSTINE, BISQUE ÉMULSIONNÉE, POIS GOURMANDS, CHIPS DE CHORIZO RELEVÉ AOC GAILLAC - VIEILLES VIGNES - DOMAINE DU MOULIN - BIO - 8€	23,00€

DESSERTS

SABLÉ CHOCOLAT FLEUR DE SEL, GLACE VANILLE ET WHISKY NORMAND, SIPHON CHOCOLAT CHAUD	11,00€
BISCUIT AMANDINE, RHUBARBE CONFITE, SORBET FLEUR DE SUREAU, GEL GRENADINE	10,00€
MILLE-FEUILLE ARLETTE, GLACE CARAMEL ET COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ	10,00€



TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EURO SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
VIANDES D'ORIGINE : FRANÇAISE

E + P + D

27,00€

E + P OU P + D

21,00€

MENU DU JOUR (EXEMPLE)

ENTRÉE

ARTICHAUT BARIGOULE, CHIPS DE LARD, PLEUROTTE DE LA SOULEUVRE, GEL TOMATE

PLAT

SAUTÉ DE VEAU MARINGO, LÉGUMES DE SAISON, POMMES DE TERRE Tournées

DESSERT

VACHERIN FRAISE, SORBET FRAISE GARIGUETTE, GEL MENTHE

MENU VÉGÉTAL

ENTRÉE

TARTARE DE POIS GOURMANDS, CRÉMEUX PETIT POIS ET AIL DES OURS, SORBET MENTHE **6,00€**

PLAT

POIVRON FARCI, RIZ VÉNÉRÉ, CAROTTE, CHOU ROUGE, SAUCE PIQUILLOS **16,00€**

DESSERT

NAGE DE FRUITS ROUGES ET BASILIC, SORBET BISSAP **6,00€**

HORS MENU

TRIPES À LA MODE DE CAEN DE CHEZ "RUAAULT" **16,00€**

SALADE DU JOUR **15,00€**

FROMAGES AFFINÉS **8,00€**

CAFÉ GOURMAND **8,00€**

TROU NORMAND - À TOUT MOMENT ! **4,00€**

MENU ENFANT - 14€

PLAT

VIANDE OU POISSON DU MOMENT, LÉGUMES DE SAISON **ET/OU** POMMES DE TERRE Tournées

DESSERT

DESSERT ADULTE EN DEMI PORTION **OU** 2 BOULES DE GLACE

VINS AUX VERRES

BLANCS

COTEAUX VENDOMOIS - PIERRE À FEU - COLIN **7€00**

TOURAIN VAL DE LOIRE - ANGLE DROIT - DELOBEL **7€00**

PAYS D'OC - CHARDONNAY - SAINT BÉNEZET **6€00**

GAILLAC - VIEILLES VIGNES - DOMAINE DU MOULIN **7€50**

ALSACE - GEWURZTRAMINER GRAND CRU - FRITSCH **8€00**

ROUGES

"BLOUGE" - DOMAINE LABALLE - (SERVI FRAIS) **7€00**

SAUMUR CHAMPIGNY - LES AÏEULES - LAVIGNE **7€50**

BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU MALEDAN **6€00**

CÔTES DU TARN - FAUCON - DOMAINE DU MOULIN **8€50**

DANS UNE DÉMARCHÉ ÉCO-RESPONSABLE, NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE SUPPRIMER LES BOUTEILLES D'EAU. UNE EAU MICRO-FILTRÉE PLATE OU GAZEUSE VOUS EST DÉSORMAIS PROPOSÉE GRACIEUSEMENT ET À VOLONTÉ.



TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EURO SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
VIANDES D'ORIGINE :