



## *Le menu*

Nous vous proposons chaque semaine 3 entrées, 3 plats et 3 desserts différents selon les arrivages, les rencontres du marché, les herbes de notre jardin mais aussi l'humeur du chef et des patrons... Seuls le Foie Gras et les fromages sont permanents.

### **Le Délice**

**26 €**

Entrée + plat ou plat + dessert

### **Les Saveurs**

**31,50 €**

Entrée + plat + fromage ou dessert

Soirée étape et Demi-pension

### **La Tentation Logis**

**37 €**

Entrée + plat + fromage + dessert

### **Accord Mets et Vins**

3 plats – 3 verres

**18.50 €**

4 plats – 4 verres

**22 €**

## ENTRÉES - 02/06/23

Salade Croquante, Ecrevisses Marinées	10 €
Gnocchis à la Betterave Gratinés à la Mozzarella	10 €
Œuf « Parfait » Crème de Chèvre, Croutons	10 €
Veau Mariné Soja Sésame, Chiffonnade de Fenouil	10 €
Œuf Cocotte et Crème de Bretagne à la Truffe Cuit devant Vous	15 €
	(sup. 5 €)



## PLATS - 02/06/23

Veau Cuit Basse Température, Jus Corsé	20 €
Paleron de Bœuf cuit 24 Heures	20 €
Parmentier d'Agneau	20 €
Andouillette 5A, Crème de Moutarde à l'Ancienne	20 €
Loup de Mer, Crème aux Herbes du Jardin	20 €

-----  
GARNITURE DU JOUR (servie avec tous les plats) : Ecrasé de  
Pomme de Terre, Jardinière de Légumes



## FROMAGES

Fromage Blanc à la Crème, Coulis de Fruits Rouges	5 €
Cervelle de Canut (fromage blanc, ail, ciboulette, huile d'olive)	6 €
Assiette de Fromages de Chèvre du Val de Loire	7 €



## DESSERTS

Eclair Craquelin, Chantilly aux Fruits Rouges	10 €
---	------

Mousse au Chocolat, Abricots	<b>10 €</b>
Poire Belle Hélène	<b>10 €</b>
Une Coupe de Trois Boules au Choix, Sorbets et Glaces	<b>7 €</b>



## The menu

Every Week, we offer you 3 different starters, main courses and desserts depending on market arrivals, daily specials, herbs from our garden but also depending on the mood of the Chef and the bosses... Only the Foie Gras, the cheeses remain permanently.

### The Delight

26 €

Starter + main course or main course + dessert

### The Flavors

31,50 €

Starter + main course + cheese or dessert

Business and Half board

### The Temptation Logis

37 €

Starter + Main course + cheese + dessert

### Wine-paired menu

3 courses – 3 glasses

18.50 €

4 courses – 4 glasses

22 €

## STARTERS - 02/06/23

Crispy Salad, Marinated Crayfish	10 €
Beetroot Gnocci, Mozzarella Gratin	10 €
"Perfect" Egg, Goats Cheese Cream, Croutons	10 €
Soy and Sesame Marinated Veal, Shredded Fennel	10 €
Cocotte Egg, Truffle Cream from Bretagne, Cooked Before you Eyes	15 € <i>(extra 5 €)</i>



## MAIN COURSES - 02/06/23

Veal Cooked Low Temperature, Thick Juice	20 €
Beef Chuck Steak cooked for 24 hours	20 €
Lamb Parmentier	20 €
Andouillette 5A, Ancient Mustard Cream	20 €
Sea Bass , Cream with Herbs from the Garden	20 €

-----  
GARNISH OF THE DAY (served with all the main courses) : Mashed Potatoes, Garden Vegetables



## CHEESES

Creamy White Cheese with Red Fruits Coulis	5 €
Cervelle de Canut (white cheese, garlic, chives, olive oil)	6 €
Plate of Goat Cheeses from Val de Loire	7 €



## DESSERTS

Craquelin Eclair, Red Fruits Chantilly	10 €
--	------

Chocolate Mousse, Apricots	10 €
Pear Belle-Hélène	10 €
Selection of Ice-Creams or Sorbets	7 €