

Les viandes blanches

<i>Mignon confit laqué à la crème des bois</i>	7.80 €
<i>Tournedos de filet mignon braisé à la marsala</i>	7.80 €
<i>Médailлон de veau au grill déglacé au tanin d ' Anjou</i>	8.20 €
<i>Pointe de filet de veau grillé , escalopine de foie gras parfumé balsamique</i>	8.20 €
<i>Carré de veau aux morilles et son jus monté au beurre</i>	8.90 €
<i>Grenadin de veau fondant à l ' infusion d ' ail , de romarin et de fenouil</i>	8.90 €
<i>Gigotine de pintadeau rôti Val de Loire</i>	7.40 €
<i>Noisette d'agneau caramélisée à l 'ail et son jus de viande</i>	7.50 €
<i>Civet de cuisses de caillès aux cèpes et raisin rouge</i>	9.50 €



Nos viandes rouges

<i>Tournedos grillé sauce bourguignonne</i>	8.60 €
<i>Cœur de faux-filet de bœuf au poivre vert</i>	8.60 €
<i>Pavé de bœuf wellington ,au déglacé de vieux porto</i>	8.60 €
<i>Nougat de bœuf au cœur tendre de foie gras</i>	8.60 €
<i>Entrecôte au gros sel grillé cressonnette</i>	8.60 €
<i>Mignon de kangourou grillé petit Anjou .</i>	7.90 €
<i>Magret de canard, au poivre vert</i>	8.40 €
<i>Médailon de canard parfumé orange ,pêche ou fruit rouge</i>	8.40 €
<i>Pavé de canard cendré au cidre doux</i>	8.40 €
<i>Pavé de biche à l' estragon & réduction d' échalotes au vin de bordeaux</i>	8.90€

..... Les sauces peuvent être changées



Les garnitures

- Cœur de céleri *** Poire rôtie *** Pomme framboisière*
*Fricassée de champignons *** Brasérade vigneronne*
*Grenailles val de Loire *** Gratin dauphinois *** Pomme dauphine*
Duo de tomate et mousseline de haricot vert
Panier de tomate et copeaux de salsifis
Pomme sarladaise
2.50 € les trois légumes ou 1.20 le légume