

MENU POUR GROUPE SUR RESERVATION (Minimum 10 Personnes / Maximum 20 Personnes*)

*Pour des groupes de plus de 20 personnes, Nous Contacter

Servi uniquement les mercredi soir, jeudi midi et soir, vendredi midi et samedi midi hors jours fériés

Entrée / Plat / Dessert 25,00 €
'Offert : 1 Kir / 1 Verre de Vin / 1 café'

Entrées / Starters

Gaspacho ou velouté du moment (Voir l'ardoise)

Comme 'La Gouline' (Supplément 1,00 €)

Spécialité Angevine à base de rillauds chauds, Tomme d'Anjou et de Coteaux du Layon

Plats / Main course

Burger de Canard aux aromates, Comté, lard fumé et Confit d'Oignons, Frites Maison

Pavé de Sandre Rôti au beurre Rouge, mousseline de légume du moment (Supplément 2,00 €)

Desserts

'Petit Pot' du maître Artisan glacier, Chantilly Maison

Sorbet FRAISE Sengana - 62% de fruits, Sorbet CITRON, Glace CACAO - Chocolat noir Suisse FREY,

Glace CARAMEL BEURRE SALE de Baratte au Sel de Guérande, Glace VANILLE à la Vanille Bourbon de MADAGASCAR

L'original Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits (Voir l'ardoise)

Marie Noëlle et Jean-François FAVREAU – Angers - 49

Prix net – Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande