

La Route du Sel, carte du Jeudi 13 juin 2024

A partager pour l'apéritif

Naan et houmous, coriandre, harissa maison		€7.50
Petits encornets frits aux piments d'Espelette	€13.50 (grand)	€8.50 (petit)
Chips de légumes :	€8.50 (grand)	€5.50 (petit)
<i>Artichauts, carottes, courgettes, patates douces, sel au romarin</i>		

Hors d'œuvres :

Betteraves nouvelles bio, petits pois, chèvre bio, basilic frais	€9.50	Terrine de canard, pickles maison	€8.50
Porchetto tonnato, sauce au thon, câpres, oignons nouveaux	€8.50	Saumon mariné à la Suédoise, chou Chinois, baies roses, aneth	€10.50

Plat Végétarien :

Quinotto d'Anjou, petits pois, morilles pleurotes, artichauts, parmesan €17.50

Poissons du marché :

Anguilles de Loire rôties, pommes de terre nouvelles en persillade €31.50

Steak de thon albacore mi-cuit, salsa verte, quinoa, haricots verts bio €19.50

Filet de sandre au beurre blanc, **ou**

Sole meunière, €26.50

Servis avec :
épinards frais et pommes de terre nouvelles

Viandes du jour :

Entrecôte « Rouge des Près », beurre maître d'hôtel, frites maison et salade €31.50

Andouillette à plat maison Ferchaud, **ou**

Petit poulet rôti au citron confit, €16.50

Ou

Bavette d'ailou Française grillée, €20.50

Servis avec :
rosfi de courgettes, haricots verts

Les desserts de Laurent :

Moelleux au chocolat N. Bergé, Chantilly à la vanille €9.00

Chouquette crème légère à la rose, Framboises et rhubarbe €9.00

Riz au lait à la vanille, Caramel au beurre salé €8.50

Crêmet du Thoureil, meringue, Fraises et framboises fraîches €8.50

Tarte amandine aux abricots €8.50

Assiette de fromages, Comté, Chèvre affiné l'Aube verte, Reblochon, salade verte €8.50

Nos fournisseurs locaux :

Légumes et baies de la vallée, Charlotte et Etienne Chauveau
Légumes bio, Le Pas-Sage Obligé, Longué
Anguille de Loire, Dylan Grosbois, Montjean sur Loire
Chèvre et veau bio, L'Aube verte, Grézillé
Porc et agneau bio, Hugues Béclair, Valanjou
Pomme et poires bio, Les vergers de St Jean, St Rémy
Pomme de terre bio et melons, Les Jardins de Trezan, Trèves
Farine bio : Le Moulin de Sarré
Pain : Boulangerie le Mitron, les Rosiers
Huile d'olive Profil Grec
Vinaigre La Guinelle
Crevettes/Gambas Lisaqua, élevage raisonné Nantais
Champignons de Selim
Asperges et fraises bio : L'Angevine