

# La Route du Sel, carte du Vendredi 26 juillet 2024

## A partager pour l'apéritif :

Petits encornets frits aux piments d'Espelette	€13.50 (grand)	€8.50 (petit)
Chips de légumes : <i>betteraves, artichauts, courgettes, patates douces, sel au romarin</i>	€8.50 (grand)	€5.50 (petit)

### Hors d'œuvre :

Betteraves bio, chèvre bio, fèves, menthe poivrée, roquette, noix	€9.50	Saumon gravelax, baies roses, chou rouge, crème à l'aneth et raifort	€11.50
---	-------	--	--------

Tête de veau « tonnato », En fines tranches, sauce au thon et anchois	€8.50	Terrine de campagne aux abricots secs foies de volaille, pickles	€9.50
--	-------	---	-------

Demi pied de cochon, haricots verts aiguilles en salade €10.50

### Plat Végétarien :

Cannelloni aubergines, ricotta, pistaches, basilic, tomates fraîches, béchamel, parmesan €15.50

### Poissons du jour :

Filet de maigre, €19.50

**ou**

Filet de sandre, €26.50

**ou**

Maquereau entier grillé, €14.50

**Servis avec :**

**Hollandaise aux girolles, pommes de terre bio, salicornes,**

### Viande du jour :

Entrecôte « Rouge des Prés », Frites maison, salade €31.50

Andouillette à plat maison Ferchaud, €20.50

**ou**

Paleron de bœuf braisé, €17.50

**ou**

Paillard de veau, €18.50

**ou**

Côtelettes d'agneau grillées, €28.50

**Ou**

Petit poulet grillé à la Niçoise €18.50

**Servis avec :**

**Crème légère cèpes et ail,  
haricots verts, shiitakés rôtis**

### Les desserts de Laurent :

Chou Paris Brest, praliné amande, noisettes, grué de cacao €9.50

Riz au lait à la vanille, rhubarbe €9.50

Kadaïf abricot, yaourt de la ferme €9.50

Tartelette citron meringué, basilic €10.00

Tarte amandine, mangue et framboise €10.50

Brownie au caramel, praliné cacahuète, cacahuètes caramélisées €10.50

Assiette de fromages, Comté, chèvre affiné l'Aube verte, St Nectaire fermier, salade €8.50

### Nos partenaires :

Légumes et baies de la vallée, Charlotte et Etienne Chauveau  
Légumes bio, Le Pas-Sage Obligé, Longué  
Anguille de Loire Marc Maurand, La Ménitrie  
Chèvre et veau bio, L'Aube verte, Grézillé  
Porc et agneau, Hugues Béclair, Valanjou  
Pomme et poires bio, Les vergers de St Jean, St Rémy  
Pomme de terre bio et melons, Les Jardins de Trezan,  
Quinoa d'Anjou : Abbotagra  
Farine bio : Le Moulin de Sarré  
Pain : Boulangerie le Mitron, les Rosiers  
Huile d'olive Profil Grec  
Vinaigre La Guinelle,  
Asperges et fraises bio : L'Angevaine  
Légumes secs et farine bio : Gaec Pachamama, Denezé

Merci de nous prévenir en cas d'allergies