

# Menu carte 2018

## Entrée / Starter : 5.20 €

Entrée du marché (sauf le vendredi)  
*Starter of the day (except Friday)*

Croustillant de chèvre et aux poires\*  
*Crunchy of goat cheese with pears\**

Crème brûlée au saumon fumé  
*Smoked salmon creme brulee*

Terrine de foies de volaille\*  
*Poultry liver terrine \**



## Plat / Main course: 14.50 €

Plat du marché (sauf le vendredi)  
*Dish of the day (except Friday)*

Pièce du Boucher Rabelaisienne\*  
*Grilled Steak with a Spicy and Chinon Red Wine Sauce\**

Filet de sandre au beurre blanc\*  
*Pike-perch fillet with butter sauce\**

Paupiette de volaille aux oignons confits  
*Paupiette of poultry with candied onion*



## Fromage / Cheese : 5.20 €

Plateau de fromages (3 variétés au choix) \*  
*Cheese tray (3 varieties)*

Chèvre chaud sur salade  
*Warm goat cheese on salad*



## Dessert / Sweet: 5.20 €

Dessert du marché (sauf le vendredi)  
*Sweet of the day (except Friday)*

Crème au citron sur lit de speculoos  
*Lemon cream on bed of speculoos*

Bavarois «fraises et rhubarbe»\*  
*"Strawberries and rhubarb" bavarois\*\**

Poire au caramel de vin et sa glace vanille\*  
*Pear served in wine caramel with vanilla ice-cream\**

\* Produits régionaux utilisés pour la confection du plat  
*\* Made with local food*

Tous nos plats sont faits maison (sauf les glaces)  
*All our dishes are home-made (except ice desserts)*