

# La carte

## Entrées

Cassolette de Cabécou à la Ventrèche de Porc aux figues et aux Noix **14 €**

Cassolette d'Angevaine : Rillauds Champignons parfumé à la Fève de Tonka **13 €**

Feuilleté Saumurois **12 €**

Trio de Tartare de la Mer : **15€**

Tartare de Saumon fumé Courgettes aux Agrumes et Crème de Maïs **14€**

Mousseline de Sandre aux Ecrevisses Beurre Framboisine **14 €**

## Plats

Carré de Porcelet sauce aux Morilles et Vin Jaune Ecrasé de pommes de Terre au raifort **24€**

Souris D'Agneau à l'Orientale, Boulgour Parfumé et Légumes confits **27€**

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées **20 €**

Filet de Bœuf Français Sauce au Bleu et Noix, Pommes Sautées, Légumes du Moment **26 €**

Pavé de Saumon au Beurre d'Orange Riz Sauté aux Légumes Parfumés au Cari Gosse **20 €**

Duo de Poisson du Marché sur Duo de Choux, Crème infusée au Lard Fumé **24 €**

## Desserts

Poire Pochée au Saumur Rouge et épices sur Couronne de Meringue et Nappage Chocolat **9€**

Crème à la fleur d'Oranger et éclats de Pistache **9 €**

Macaron Maison aux 3 Citrons **9 €**

Framboisier revisité sur Craquant Chocolat Blanc **9 €**

Assiette de 5 Fromages **9 €**