

## Notre carte d'automne

### ENTREES

- ❖ Terrine de foie gras marinée au Layon 19
- ❖ Terrine de gibier suivant la chasse 12
- ❖ Petite cocotte d'escargots sous une croûte dorée 18
- ❖ Noix de St Jacques en salade 18
- ❖ Mesclun d'écrevisses, haricots verts, copeaux de foie gras 17

### POISSONS

- ❖ Sandre rôti sur la peau, jus de vin rouge et purée de choux fleur 19
- ❖ Dos de lieu jaune, sauce langoustine 16

### VIANDES

- ❖ Daube de sanglier grand-mère Andrée 17
- ❖ Rognons de veau à la moutarde d'Orléans 17
- ❖ Faux filet bordelaise avec frites 20

### FROMAGES

- ❖ Chariot de fromages au lait cru de nos terroirs 11

### DESSERTS

- ❖ Pâtisseries faites maison 9
- ❖ Glaces ou sorbets 9
- ❖ Pomme cuite au Calvados 9