

Première assiette

<i>Rillette de truite sauce aigrelette, caviar d'Espagne</i>	<i>15:00</i>
<i>Cuisses de grenouille rôties à l'ail frais et persil plat (8)</i>	<i>15:00</i>
<i>Minute de saumon mi cuit parfumé au pesto, quenelle de vinaigre balsamique</i>	<i>16:00</i>
<i>Méli-mélo de salade de magret de canard fumé par nos soins</i>	<i>17:00</i>
<i>Trilogie de scampis, en cannelloni de jambon, frits et en persillade</i>	<i>19:00</i>
<i>Duo de foie de canard poêlé, cuit au torchon, aigre doux de vinaigre de framboises</i>	<i>19:00</i>

Première ou deuxième assiette

<i>Homard en belle vue, grillé ou à la nage</i>	<i>les 100gr·</i>	<i>7:50</i>
---	-------------------	-------------

Deuxième assiette

Poissons

<i>Truite meunière farcie aux herbes, beurre blanc parfumé au thym</i>	<i>17:00</i>
<i>Saint-Jacques rôties sur un lit de fruits et légumes</i>	<i>19:00</i>
<i>Filet de sandre au coulis de crustacés parfumé à la truffe</i>	<i>25:00</i>

Les viandes

<i>Mignon de porcelet légèrement mariné, sauce blackwell</i>	<i>18:00</i>
<i>Entrecôte de bœuf blonde d'Aquitaine, béarnaise ou mixte de poivres</i>	<i>21:00</i>
<i>Pigeonneau Royal d'Anjou rôti dans son jus, quelques légumes</i>	<i>24:00</i>

Les plats de ma Grand-mère

<i>Carbonnade de bœuf</i>	<i>14:00</i>
<i>Civet de marcassin</i>	<i>18:00</i>
<i>Navarin d'agneau</i>	<i>18:00</i>
<i>Blanquette de veau</i>	<i>18:00</i>

*Nous consacrons le meilleur de notre temps au bonheur de votre palais,
excusez- nous si parfois le chef fait languir ce plaisir*

Menu hiver

*Duo de foie de canard poêlé, cuit au torchon,
en aigre doux de vinaigre de framboises*

۷۷۷

Trilogie de scampis, en cannelloni de jambon, frits et en persillade

۷۷۷

Pigeonneau Royal d'Anjou rôti dans son jus, quelques légumes

۷۷۷

Coulant au chocolat, rafraîchis d'une glace vanille

48.00

*Ce menu peut être accompagné de trois verres de vin et un café : 20.00
LE MENU HIVER EST SERVI POUR TOUS LES CONVIVES D'UNE MÊME TABLE.*

Fromages

L'assiette de quelques fromages 9.00

Desserts

Glace vanille aux œufs, chocolat chaud ou 8.00

Brésilienne

Panaché de sorbet 8.00

Bavarois aux fruits de la passion 8.00

Vacherin glacé sur un coulis de fruits rouges 8.00

Tarte fine aux jonagold et massepain 8.00

Coulant au chocolat, rafraîchis d'une glace vanille 9.00

PLAT DU JOUR, le lundi, jeudi, vendredi et samedi midi : 18.00

MENU ENFANTS : 16.00

*L'équipe du trou du loup vous souhaite un bon appétit et
Grand plaisir gustatif. Merci pour votre visite.*

*LA CARTE ET LES MENUS SONT SUCEPTIBLES DE
CHANGER SELON LES ARRIVAGES, MERCI POUR VOTRE COMPREHENSION.*

CARTE BRASSERIE

Formule menu plaisir, trois services

Entrée, plat, dessert : 29·00

Ce menu peut être accompagné de deux verres de vin et un café : 15·00

ENTREES

Méli-mélo de salade de magret de canard fumé par nos soins : 17·00

Ou

Rillettes de truite sauce aigrette, caviar d'Espagne : 15·00

Ou

Cuisses de grenouille rôties à l'ail frais et persil plat (6) : 12·00

PLATS

Mignon de porcelet légèrement mariné, sauce blackwell : 18·00

Ou

Truite meunière farcie aux herbes, beurre blanc parfumé au thym : 17·00

Ou

Civet de marcassin : 18·00

DESSERTS

Bavarois aux fruits de la passion : 8·00

Ou

Tarte fine aux jonagold et massepain : 8·00

Ou

Glace vanille aux œufs, chocolat chaud : 8·00

*LES CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTES,
VU QU'ILS NE SONT PLUS GARANTIS.*