



ENTRÉES

LA GOULINE 13€
tourte aux rillauds, champignons de Paris, shiitakés, pleurotes, chenin blanc, crème de tomme de chèvre de chez Vazereau

FOIE GRAS MI-CUIT 19€
chutney de saison, pain de campagne grillé

ŒUF BIO EN MEURETTE AU VIN DE SAUMUR 13€
lardons, oignons, sauce au vin rouge

SOUPE À L'OIGNON  13€
gratinée au Comté

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT  13€
aux éclats de noisettes torréfiées, chips de jambon

DUO DE SAUMON - FUMÉ & RILLETES AU CITRON CONFIT 14.5€
pickles de légumes, crème aux herbes fraîches et citron

SALADE DU MOMENT  14€
polenta au Gorgonzola, pommes caramélisées, mesclun, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel



À TABLE

PLATS

BURGER D'HIVER - BŒUF CHAROLAIS (170G) 19.5€
bacon, raclette de Savoie, oignons pickles, condiment maison, frites

SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE 21.5€
une fricassé crémée au vin d'Anjou, mousseline de carottes

LA PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE (200G) & FRITES 22.5€
sauce maison au choix: beurre d'herbes, Béarnaise, poivre

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (170G) 18.5€
coupé au couteau et assaisonné par nos soins, frites

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE 21€
riz pilaf

CIVET DE SANGLIER AU VIN ROUGE DE SAUMUR 21€
tagliatelles fraîches aux zestes de citron

POISSON DU MARCHÉ 22€
risotto crémeux au Mascarpone et citron confit

GOULINE DE LA MER 23€
saumon, st Jacques, champignons, poireaux, sauce au Noilly Prat

RISOTTO AUX TROIS CHAMPIGNONS  18€
shiitakes, pleurotes, champignons de Paris et Parmesan

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX + 4€

- frites
- mousseline de carottes
- salade
- riz pilaf

MENU ARDOISE DU TERROIR 39€

LA GOULINE
tourte aux rillauds, champignons de Paris, shiitakés, pleurotes, chenin blanc, crème de tomme de chèvre de chez Vazereau

SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ANGEVINE
une fricassé crémée au vin d'Anjou, mousseline de carottes

CRÉMÉT D'ANJOU
LE dessert régional au coulis de fruits

DESSERTS

TRIO DE FROMAGES DU MOMENT 11.5€

CHEESECAKE AUX AGRUMES 11€

CRÉMÉT D'ANJOU 10.5€
LE dessert régional au coulis de fruits

ANANAS RÔTI * 10.5€
sirop de cuisson, sorbet au fruit de la passion

BABA AU RHUM 11€
et sa bouteille au cas où...

MACARON DES ABBESSES * 11€
praliné et chocolat

COMME UNE TARTE TATIN * 10.5€
servi sur un sablé breton

CAFÉ LAVAZZA GOURMAND 11€
expresso - mini Crémét d'Anjou - ananas rôti - financier

Horaires de services: 12h - 14h & 19h - 20h30 - prix en TTC - TVA et service compris
Nous acceptons: Visa, Mastercard, American Express, espèces, chèques vacances, Apple Pay, sans contact
Viande (bœuf, porc, veau, sanglier, volaille) d'origine Française ou Européenne, exceptions voir ardoise

 = végétarien

menu enfant sur demande

* = dessert à commander en début de repas svp