

L'AIL DES OURS

Menus Midi :

1 plat	13 euros
2 plats	19 euros
3 plats	22 euros

Le vendredi soir :

1 plat	19 euros
2 plats	25 euros
3 plats	30 euros

Carte (quelques exemples) :

Entrées :

Museau condimenté, métis rouge (salade)

Caviar d'aubergines, tomates anciennes

Tartare de thon, sésame, coriandre, soja, échalote

Plats :

Joue de porc braisé au cidre, purée de pommes de terre, légumes

Filet de merlu, courgettes, aneth

Filet de poulet, émincé de poivrons et tomates, riz

Desserts :

Sablé spéculos, mousse café

Crème pistache, fruits rouges de la « Ronde des fruits » (ferme bio de la Membrolle)

Fromage blanc, coulis d'abricots maison