

### **ENTREE - PLAT - DESSERT**

28 €

Votre panier a composer suivant la carte ci après 24h avant. La panier vous sera déposé dans votre logement accompagné d'e pain. Sous réserve de disponibilité. Boissons en sus disponible à la boutique.

#### **ENTREE - PLAT**

22 €

Votre panier a composer suivant la carte ci après 48h avant. La panier vous sera déposé dans votre logement accompagné d'e pain.
Boissons en sus disponible à la boutique.

# PLAT - DESSERT

22 €

Votre panier a composer suivant la carte ci après 48h avant. La panier vous sera déposé dans votre logement accompagné d'e pain.
Boissons en sus disponible à la boutique.

### LA TRADITION GASTRONOMIQUE

Les recettes artisanales sont imaginées et préparées avec des produits frais, sans additifs, sans conservateurs. Nous privilégions les circuits courts et l'agriculture française présentée en bocaux simple a ouvrir et rechauffer



### LES ENTREES

Rillettes de canard (30g) ou
Terrine de lapin auCoteaux du layon (30g) ou
Rillettes de volaille cuit à l'Anjou blanc (30g)ou
Terrines de canard (30g) ou
(30g par personne soit 1 terrine de 60g pour 2 ou 1 terrine de 120g pour 4)
Salade de pâtes et légumes confits (160g) - végétarien
Veloutés de potimarron au chorizo (350g) en saison hivernale
Gaspacho de tomates (250g)

### LES PLATS

Porc confit aux épices (370g) Marmite du pecheur (370g)

Sauté de volaille à la crème de coteaux du Layon (370g)

Parmentier de canard (370g)

Coquillettes à la bolognaise (370g)

Pâtes au poulet (360g)

Lasagnes Saumon épinards (370g)

Lasagnes de boeuf aux épices douces (370g)

## Les plats végétariens

Polenta crémeuse et ratatouille (350g)

Risotto et ses petits legumes (350g)

Timbales de légumes (370g)

Salade de quinoa, legumes confits et thon (160g)

## LES DESSERTS

Clafoutis aux pommes (90g) ou Poires chocolat (90g) Fondant au chocolat (60g) Riz au lait à l'ancienne (50g) Panacotta vanille (90g)

