

HORS D'ŒUVRE

Poulpe à la plancha..... **14.50 €**

Morcilla Ibérique et Tagliolini à l'encre de seiche

Gravlax de saumon.....**17.50 €**

Sauce citron menthe fraîche, légumes croquants, gel au citron vert

Foie gras de canard maison.....**16.50 €**

Chutney, gel figue et brioche maison

Planche de charcuteries..... **15.50 €**

Suivant la sélection de notre charcutier

Planche mixte.....**22.50 €**

Sélection de charcuteries artisanales et fromages affinés

PLATS

Ris de veau.....**32.50 €**

Au Coteaux de l'Aubance et shiitakés,
écrasé de pommes de terre

Saumon bömlo rôti.....**23.50 €**

Croûte de parmesan au basilic, coulis de poivrons piquillos,
petit épeautre au pesto

Pressé de volaille fermière.....**26.50 €**

Sauce aux morilles, jeunes pousses d'épinards, crumble noisette,
écrasé de pommes de terre

Rognons de veau flambés au Cognac.....**22.50 €**

Sauce normande "aux champignons", conchiglionis

Hamburger de la Brasserie.....**19.50 €**

Steak haché charolais, poitrine artisanale fumée, comté &
oignons confits, crème au poivre, servie avec des frites Maison

La Gouline, plat emblématique de l'Anjou.....**19.50 €**

Tourte feuilletée aux rillauds, champignons, échalotes, Chenin
moelleux d'Anjou et tomme Angevine, salade verte

SALADES

Salade veggie et falafels.....**15.50 €**

Avocat, pois chiches, concombre, radis, graines de chia,
tomates confites, crackers aux graines,
Sauce végété au citron et à la menthe fraîche

Salade riche terre & mer.....**23.50 €**

Foie gras de canard, magret fumé, gravlax de saumon,
langoustines, crevettes de Madagascar, tomates confites, radis,
brioche tiède maison et crème citron menthe fraîche

Salade de la Brasserie.....**19.50 €**

Gravlax de saumon, burratina, mangue, avocat, concombre,
radis, tomates confites et pesto

Salade Caesar.....**18.50 €**

Poulet pané Panko, sucrine, tomates confites, lard, olives
taggiasche, pickles d'oignons rouges, copeaux de parmesan et
sauce caesar

DESSERTS

Tarte au citron meringuée.....**8.50 €**

Poulet pané Panko, sucrine, tomates confites, lard, olives
taggiasche, pickles d'oignons rouges, copeaux de parmesan et
sauce caesar

Financier à la framboise.....**9.50 €**

Biscuit financier, crèmeux framboise, gel acidulé au citron
et fruits frais

Gaufre de la Brasserie.....**10.50 €**

Nocciolata maison, noisettes grillées, chantilly

Entremet gianduja et macadamia.....**11.50 €**

Biscuit moelleux cacao, praliné croustillant au macadamia,
crèmeux et mousse gianduja