

## Menu à 34 €

*Sablé aux éclats d'olives noires séchées par nos soins/Mulet de Loire fumé par notre pêcheur Jérôme Monfray/crème de pomme de terre du Val de Loire*

•*Cochon confit longuement/Echalotes d'Anjou au vin rouge/Lentilles Bio Beluga, carottes et jeunes blettes/jus corsé*

*Pom/Pom/Pom /Pomme de notre verger/confite/mousseuse/en sorbet/ en gelée*

*Le midi en semaine, Entrée-Plat ou Plat –Dessert 25 €*

## Nos producteurs et fournisseurs

**Boucherie** /Les frères Ferchaud/Saint Georges Sur Layon

**Poissonnerie** Common

**Saumon d'Isigny**/ Ferme Marine de la Baie des Veys/Gefosse Fontenay

**Poisson de Loire**/ Jérôme Monfray/Montjean Sur Loire

**Farine Bio**/ Moulin de Sarré/Gesnnes Val de Loire

**Champi Bio Saumurois**/Bruno Andorin/Chacé

**Œufs Bio/Légumes / Fromage** /Biocoop Saumur

**Maraîcher**/ Alain Bresson Le Vieux Vivy

**Fromages de chèvre** /GAEC De La Riffarderie/Saint Georges sur Layon

**Brebis Basque**/ Les Saloirs d'Espelette/Espelette

•Plat sans gluten

Prix Net

Pain maison