

Dans un souci de préserver notre planète et
dans une démarche écoresponsable,
nous servons de l'eau micro-filtrée à l'enseigne Castalie et
afin de réduire notre empreinte carbone et
pour le bien-être de mon équipe :
supprimer les charges lourdes.
Sans gluten ou autre allergène :
n'hésitez pas à nous demander, nous nous adapterons.

Mes Amis : producteur - partenaire :

Boulangerie des Tuffeaux : Tony Joulain - Bagneux

Huilerie La Tourangelle - Saumur

Ferme de Russé : Bruno Lecocq - Allonnes

Les jardins d'Anjou : Saint Lambert des Levées

Cap Marée : Couëron

Shitake / Pleurotes : La Poussinière - Pocé

J.A. Gastronomie : Angers

Boucherie Stéphane Dureau - Bagneux

Cédric Galisson : Cave Coup de Foudre - Saumur

Eric Loiseau pour les Asperges et Framboises : Brain Sur Allonnes

Des épices à ma guise : Ancenis

Paludier : Fred Boisteau à Guérande

Yannick Haye : Aviculteur à Saint-Sauveur

Coin fromage : Bagneux

La Riffarderie, producteur de Fromage de Chèvre Bio : Saint Georges / Layon

Miel Girard : La Breille Les Pins

Bibibulles : Doué La Fontaine

Distillerie Combier : Saumur

La Piautre : La Ménitrie

Les Citrons de Florence Tessier : Montreuil Bellay

Grain de cafés : Saumur

LA TABLE 

By Mi-K'L

La Cantine Plaisir'Onomique
latable-saumur.fr

Entrées :

Ile flottante de tomate et chèvre frais bio fumé
10.00

Œuf mimosa à la betterave et sardine
10.00

Terrine de bœuf et cochon à l'estragon (à partager ou pas)
14.00

Plats :

Tous mes plats sont accompagnés de légumes de saisons, herbes fraîches et céréales

Filet de cochon Bio, de Bruno Lecoq, laque ciboulette et crème de burrata
21.00

Maigre de Ligne nacré-brulé à la provençale
19.00

A Partager pour 2 (hors menu):

Cœur de Ris de veau (250 gr. pour 2 personnes) à la braise / champignons de Saumur
64.00

Couteaux marinière (1Kg en coquilles pour 2 personnes) et Yuzu
58.00

Homard grillé au BBQ (600gr. pour 2 personnes), Beurre d'agrumes et citron confit
68.00

Fromages :

Planche de fromages de Pays (hors menu)
12.00

Crumble de Chèvre frais / miel / réduction de vinaigre doux
8.00

Desserts :

Chocolat / Miel / Poivre de sapin
9.00

Panacotta fruits rouges - mojito
8.00

Formules :

2 Plats : 24.00 (eau plate incluse)

3 Plats : 32.00 (eau plate incluse)

3 Plats, avec 1 verre de vin (12cl), eau plate et 1 café : 38.00

Menu enfant :

A choisir dans la carte en $\frac{1}{2}$ portion : 14.00

Tarifs en euros nets.