RESTAURANT

Auberge de Chanteclair

Une parenthèse gourmande face à la Maine

Face aux reflets de la Maine, laissez-vous séduire par un lieu où le plaisir de la table se mêle
À la douceur d'un panorama d'exception.

Dans une atmosphère élégante et conviviale, notre équipe vous invite à vivre une véritable parenthèse gourmande, en salle comme sur notre terrasse panoramique, au fil des saisons et de vos envies.
Notre cuisine célèbre le goût des bonnes choses, en associant créativité, authenticité et respect des produits.
Au gré du marché et des saisons, notre ardoise évolue régulièrement pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs et vous
Surprendre au fil de vos visites, toujours au rythme des produits du moment.
Pour accompagner votre repas, notre sélection de vins met à l'honneur la richesse du vignoble français et le savoir-faire de vignerons passionnés. Des découvertes aux belles appellations, chaque bouteille est une invitation au partage et à la dégustation.
Que ce soit pour un déjeuner ensoleillé, un dîner ou simplement le plaisir de se retrouver autour d'une belle table, nous mettons tout en œuvre pour faire de votre venue un moment privilégié
Prenez place, laissez-vous inspirer et savourez l'instant.
Nous serons ravis de vous accueillir et de partager avec vous une expérience gourmande au cœur d'un cadre unique.

L'Auberge de Chanteclair.



Apéritifs :

Coupe de Champagne1 er Cru 12cl :	7.80€	Ricard 2cl :	3.60€
Kir Royal (Champagne)12cl :	8€	Américano 12cl :	6.50€
Kir pétillant 12cl :	6.70€	Martini Blanc ou Rouge 6cl :	4.20€
Soupe Angevine :	6.90€	Porto Rouge 6 cl :	4.20€
Coupe de Crémant de Loire 12cl:	6.50€	Whisky Japonnais 4cl :	7€
Kir vin blanc (Sauvignon) 12cl :	4.20€	Coupe Anjou fines bulles 12cl :	6.50€
Verre de Coteaux du Layon 12cl :	6.20€	Cocktail maison 14cl :	8€
Verre d' Aubance 12cl :	6.20€	Cocktail sans alcool 12cl :	6.50€

Notre cuisine, au fil de l'ardoise

Ici, pas de carte fixe : place à la fraîcheur, à la saison et à l'inspiration du moment !

Nous avons fait le choix de travailler exclusivement à l'ardoise, pour vous proposer une cuisine élaborée avec des **produits frais, soigneusement sélectionnés et préparés avec attention**.

Notre ardoise évolue régulièrement au gré des saisons, des arrivages et de l'inspiration de notre cuisine. Vous y retrouverez chaque jour un choix d'au moins **3 entrées, 3 plats et 3 desserts**, imaginés pour vous régaler et vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Parce que nous privilégions la qualité, le goût et le plaisir de bien manger, nous préférons vous proposer une sélection renouvelée plutôt qu'une carte figée.

Prenez le temps de découvrir notre ardoise du moment… et laissez-vous tenter par les envies du chef !

Formules du midi :

Du lundi au vendredi midi (Sauf jours fériés)

Entrée, plat et dessert :	**24.00€**
Entrée, plat **OU** plat, dessert :	**19.00€**
Plat du jour :	**15.00€**



Menu Enfant 12€00

(Jusqu'à 12 ans)

Plats :

Viande

ou

Poisson du moment et sa garniture
(aux choix sur l'ardoise)

Desserts :

Coupe de glace deux boules.

ou

Dessert du moment.

Boissons :

Jus de fruits

ou

Diabolo.

ou

Verre de Coca-Cola.

Nous élaborons un plat végétarien sur demande, veuillez nous consulter.

•Les produits utilisés dans notre cuisine pouvant être allergènes sont :

Gluten, Crustacés, Œufs, Arachides, Soja, Fruits à coques, Lait, Moutarde, Céleri, Graine de sésame, Anhydride sulfureux et sulfite, Lupins et Mollusques. Si vous avez la moindre interrogation à ce sujet, n'hésitez pas à nous en faire part et à demander notre cahier d'allergènes.