

# Menu du jour

(Ce menu est servi le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés) : voir ardoise)

Entrée, plat ou plat, dessert : 15.50 euros

Entrée, plat, dessert : 18.50 euros

# Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

12.00 euros

Charcuterie fermière ou Quiche au jambon

Frites ou coquillettes

Viande du jour

Glaces


# Menu de saison

(Avril)

Entrée, plat, dessert : 33.00 euros

Entrée, 2 plats, dessert : 46.00 euros

## Entrées

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette 

ou Petites tajines d'escargots de Corinne à l'ail des ours (supplément 1.50€)

ou Asperges, vinaigrette d'agrumes au miel, saumon gravdlax

ou Charcuterie fermière

## Plats

Poisson du moment, ragoût de légumes, crème citronnée à l'aneth


Ou Magret de canard rôti, houmous de petits pois, chimichurri à l'ail des ours

ou L'option végétarienne : Pâtes aux asperges et crème de parmesan 

## Fromages (Supplément 4.50 euros) :

Faisselle « Les 4 fermes » ou Assiette de fromages locaux 

## La carte des gourmands

 Plat végétarien

Prix nets en euros / service compris  
Les viandes servies sont d'origine française