

Menu du jour

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

Entrée, plat ou plat, dessert : 16.00 euros

Entrée, plat, dessert : 19.00 euros

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

12.50 euros

Charcuterie fermière ou Quiche au jambon

Frites ou coquillettes

Viande du jour

Glace

Menu de saison

(Juin)


Entrée, plat, dessert : 34.00 euros

Entrée, 2 plats, dessert : 47.00 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 Terrine de betterave et chèvre frais, glace maison à la moutarde, vinaigrette au miel 

ou Charcuterie fermière

Plats

Poisson du moment, mousseline de petits pois, huile de menthe et noisettes

Ou Suprême de pintade, légumes rôtis, jus au romarin,

ou L'option végétarienne: Linguine au citron, courgettes et ricotta 

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

Origine viandes : porcine et ovine : voir ardoise - Bovine : France - Volaille : France