

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

(Mai)


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 Velouté d'asperges, crème fouettée au citron, amandes effilées, petits croustons (servi froid) 

ou Charcuterie fermière

Plats

Poisson du moment, petits légumes, coulis d'orties sauvages


Ou Filet de canard, courgettes fondantes, zestes de citron, jus léger au thym

ou L'option végétarienne: Ravioles gratinées à la tomate et fromage roche béraud de Burdignes 

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