

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 : 15.50 euros

Entrée, plat, dessert : 18.50 euros

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

12.50 euros

Charcuterie fermière ou Quiche au jambon

Frites ou coquillettes

Viande du jour

Glaces

Menu de saison

(Septembre)

Entrée, plat, dessert : 33.50 euros

Entrée, 2 plats, dessert : 46.50 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 Œuf fermier parfait, crémeux de champignons et petits croûtons 

ou Charcuterie fermière

Plats

Poisson du moment, crème de potimarron et éclats de noisettes

Ou Paleron de bœuf confit, carottes fondantes et sauce vigneronne

ou L'option végétarienne : Tagliatelles, crème légère au parmesan et champignons 

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 boeuf : France