

# 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

(Août)

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 Gâteau moelleux de courgettes, pesto de tomates, chiffonnade de jambon cru

ou Charcuterie fermière

## Plats

Poisson du moment, petit épeautre à la crème de courgettes

Ou Filet mignon de cochon aux girolles, jus réduit à la moutarde à l'ancienne

ou L'option végétarienne : Linguines au citron et aubergines rôties 

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 cochon : France