

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

(Août)

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 Gaspacho tomate/pastèque, tartine à la crème de fêta, pignon de pin et basilic 

ou Charcuterie fermière

Plats

Poisson du moment, caviar d'aubergine et pesto de tomate

Ou Filet de canard rôti, crémeux de courgette, courgettes grillées, oignons crispy

ou L'option végétarienne: Rigattonis à la crème de ricotta et tomates 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 viandes : porcine et ovine : voir ardoise - Bovine : France - Volaille : France