

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

(Mars)

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 Œuf de poule fermier poché façon meurette, croûtons briochés

ou Charcuterie fermière

Plats

Poisson du moment, mousseline de chou-fleur, marmelade de cacahuètes, oignons et raisins

Ou Epaule d'agneau confite, écrasée de patate douce et légumes rôtis au miel

ou L'option végétarienne : Tagliatelles, crème de parmesan et légumes rôtis 

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