

# 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

(Octobre)

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 Crème de lentilles, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne et lardons grillés

ou Charcuterie fermière

## Plats

Poisson du moment, fondue d'endives, pommes et noix

Ou Cuisse de canette confite, crémeux de potimarron, légumes d'automne

ou L'option végétarienne: Ravioles gratinées au fromage 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