


MENU CAMPAGNARD


ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 18.00 EUROS

Ce menu n'est pas servi le dimanche midi, ni les jours de fête à midi


ENTRÉES

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette 

ou Charcuterie fermière

ou Soupe du jour 


PLATS

Crique (rapée), salade verte 

Ou

Omelette, salade verte 

FROMAGES (SUPPLÉMENT 3 EUROS) :

Faisselle de Dovezet ou Assiette de fromages locaux 

LA CARTE DES GOURMANDS

Prix nets en euros / service compris


Nous privilégions la qualité de nos matières premières et nous nous engageons à travailler uniquement des produits frais, les viandes bovines servies sont d'origine française.


MENU DE PRINTEMPS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 26.00 EUROS

ENTRÉE, 2 PLATS, DESSERT : 36.00 EUROS

ENTRÉES

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette 

ou Légumes et chèvre frais de la ferme des pommeaux blancs en terrine, vinaigrette aux herbes 

ou Petites tajines d'escargots de Corinne à l'ail des ours

ou Le brochet en mousseline, sauce nantua

ou Charcuterie fermière

PLATS


Dos de cabillaud, haricots cocos et chorizo

ou Epaule d'agneau mijotée en cocotte, petits légumes

ou Quasi de veau cuisson basse température, citron confit, cumin

ou L'option végétarienne : le risotto selon l'inspiration du jour 

FROMAGES (SUPPLÉMENT 3 EUROS) :

Faisselle de Dovezet ou Assiette de fromages locaux 

LA CARTE DES GOURMANDS