

NOS MENUS

LES ENTREES

Terrine de canard, poire fraîche et confiture d'oignons

Ou Crèmeux courgette et émulsion basilic, oeuf poché

Ou Quenelle de grenouilles sauce suprême

Ou Salade au fromage de vache pané au zahtar

MENU CAMPAGNARD 34€

Entrée au choix ci-dessus

Fondant de boeuf jus pruneaux tonka – gratin dauphinois et légume de saison

Ou Papillote de flétan à la badiane et légumes du moment – riz pilaf

Ou Suprême de poulet crème à l'ail fumé – gratin dauphinois et légume de saison

Ou Tête de veau et ses légumes, sauce façon gribiche

Carte des Desserts

MENU GRENOUILLES 39€

Entrée au choix ci-dessus

Grenouilles à la persillade **ou** à la crème (+2€)

Gratin Dauphinois et Légumes du moment

Supplément de Grenouilles : 19€

Carte des Desserts

MENU DES GRANDS JOURS 50€

Foie Gras de canard marbré, vanille et poivre long, brioche maison et petite salade

ou Brochette de queues de gambas sur fondue de poireaux et fenouil

Ou Carré d'agneau en croûte de sésame – gratin dauphinois et légume de saison

Ou Cassolette de la mer à la citronnelle – riz pilaf

Carte des Desserts

Fromage +3€ dans tous les menus
(faisselle à la crème ou plateau de fromages affinés)

jusqu'à 10 ans **MENU PETIT FERMIER 9,50€** sans entrée **13€** avec entrée

Entrée: salade verte + oeuf + charcuterie **ou** thon

Filet de volaille à la crème

ou Filet de merlu pané

avec Gratin dauphinois et/ou Riz et/ou Légumes

Fromage **ou** 2 boules de glace **ou** Fondant au Chocolat

