
Menu à la carte

ENTRÉES – 9.00€

Œuf cocotte au saumon fumé et sa mouillette revisitée

Velouté de champignon, lard fumé, croutons et huile à l'ail

Pâté en croute maison et sa sauce façon gribiche

PLATS – 18.00€

Poisson du moment (selon arrivage) et son beurre citronné, lentilles corail aux épices et carottes

Cuisse de pintade fermière, sauce au lard, poireaux et écrasé de pommes de terre

Pièce de bœuf (200g), sauce au Chinon rouge et gratin de courge

Poêlée automnale servie sur un lit de courge fondante

FROMAGES – 8.00€

(*A demander lors de la prise de commande SVP*)

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau », mesclun à l'huile de noix

DESSERTS – 8.00€

Aumônière servie avec son coulis cerise

Tarte tatin et sa chantilly maison

Les biscuits de mamie, crème anglaise et confiture maison

(*Banane et raisins secs au rhum*)

MENU ENFANT (1 PLAT + 1 GLACE) – 12.50€