
Menu à la carte

ENTRÉES – 9.00€

Terrine de lapin et pickles d'oignon au vinaigre de vin

Asperges du villages servies avec une sauce façon gribiche, jambon sec, câpres, ciboulette

Mille feuilles de betterave au fromages frais, radis noir

PLATS – 18.00€

Poisson du moment (selon arrivage) et sauce verte de persil, épinards et endives poêlées

Paillasson de pommes de terre, andouillette de Troyes sauce moutarde à l'ancienne

Lapin chasseur et ses petits légumes en sauce au vin, riz safrané

Lasagnes aux épinards, ricotta et tomates, mesclun à l'huile de noix

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€

Poire Belle Hélène – poire cuite au beurre, chocolat fondu et chantilly

Moelleux chocolat, crème anglaise et chantilly

Flan noix de coco

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



« **Fait Maison** »
